Wężowe ,, skarby” dla Kogucika :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 ½ szklanki mąki + mąka do podsypania przy wałkowaniu,½ szklanki mąki ziemniaczanej

sos sojowy,1 połówka piersi z kurczaka (mała)

2 łyżki utartej marchewki (na tarce jarzynowej – grube oczka)

2 łyżki utartej białej rzodkwi (na tarce jarzynowej - grube oczka)

2 łyżki masła ,2 łyżki pokrojonego szczypioru

gorąca woda	1 szklanka
olej	3 łyżki
kapusta pekińska	3 łyżki (drobno posiekana)
makaron ryżowy	2 dag (suchy, typu: nitki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić w drobną kosteczkę .Posolić , posypać odrobina czarnego pieprzu i szczyptą mąki .
Na patelni rozgrzać olej . Wrzucić mięso i smażyć do zarumienienia a potem jeszcze 5 minut mieszając .Zdjąć z patelni .
Dodać na pozostały olej marchew, rzodkiew i kapustę i dalej obsmażać mieszając przez 3 minuty. Zdjąć z patelni odsączając z tłuszczu (najlepiej łyżką cedzakową) .
Makaron zalać wrząca wodą i zostawić pod przykryciem na 3 minuty. Odsączyć , pokroić .
Wymieszać farsz i doprawić do smaku pieprzem cytrynowym , sosem sojowym i czarnym pieprzem .
Mąkę pszenna zmieszać z ziemniaczaną , dodać szczyptę soli i zaparzyć wrząca wodą . Wyrobić sprężyste ciasto. Podzielić na 20 części .Przykryć ściereczką . Rozwałkowywać poszczególne kawałki na okrągłe placuszki .Na środek kłaść farsz .Zbierać ciasto tak by tworzyły się sakiewki.
Na głębokiej patelnię wlać 2 łyżki oleju. Poruszyć patelnią tak bo olej natłuścić dno. Ułożyć sakiewki .Nalać na patelnię wody tak by sięgała prawie zakrywała pierożki, wsypać ½ łyżeczki soli .
Doprowadzić do zagotowania wody i gotować pod przykryciem na małym gazie 2 minuty od zagotowania .
Wyjąć łyżką cedzakową .
Podawać polane masłem zmieszanym z 1 łyżeczką z sosu sojowego i posypane szczypiorkiem .