

Chińskie pierożki smażone



SAMMAKKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	2 szkl
woda	1 szkl
sól	

farsz

mięso mielone wołowe	200 g
szczypiorek	1/2 pęczka
olej	1-2 łyżki

por

sól i pieprz

Papryka słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wodę wlewamy do miski, solimy. Stopniowo dodajemy mąkę i zagniatamy ciasto. Nie może być twarde. Odstawiamy na 15 minut.
- KROK 2 Pora kroimy w kostkę a szczypiorek drobno szatkujemy.
- KROK 3 Dodajemy do mięsa mielonego, doprawiamy solą, pieprzem, papryką w proszku. Wszystkie składniki łączymy z olejem.
- KROK 4 Ciasto dzielimy na około 25 kawałków. Każdy wałkujemy na cienki placek.

- KROK 5 Na środek nakładamy po łyżeczce farszu.
- KROK 6 Zawijamy w kształt sakiewek.
- KROK 7 Smażymy w głębokim oleju, nie za mocno rozgrzanym.