



80 perc

Kicsit több időt igényel, de az íze kárpótol mindenért!

A pirított batyukat szójaszósszal, szezámolajba karikázott chili paprikával tálaljuk.

Kínai pirított töltött húsos táska (potstickers)



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

30 dkg finomliszt
250 ml forró víz
1 fej kínai kel
30 dkg darált sertéshús
2 db sárgarépa

1 fej vöröshagyma
2 – 3 gerezd fokhagyma
2 evőkanál só
1 kávéskanál gyömbérpor
1 kávéskanál őrölt bors

3 evőkanál olaj
1 liter alap lé
2 evőkanál szójaszószt
2 teáskanál szezámolaj
1 – 2 db chili paprika

Elkészítés:



1 A lisztet elkeverjük a forró vízzel. Jól összegyúrjuk, és a tésztát fél órát pihentetjük.



2 Közben a hagymát és fokhagymát apró kockára vágjuk és egy kanál olajon lepirítjuk. Rátesszük a darált húst és megvárjuk, míg kifehéredik.



3 Hozzáadjuk a vékony csíkokra vágott kínai kelt, és sárgarépát. Sózzuk, borsozzuk, rászórjuk az őrölt gyömbért. Az egészet jól összepároljuk.



4 A tésztát 3 mm vastagra nyújtjuk, majd egy 7,5 cm átmérőjű pogácsaszaggatóval, (pohárral) kiszaggatjuk és 1 kávéskanálnyi töltelékkel rakunk a közepére.



5 A megtöltött korongokat félbehajtogatjuk, és szorosan összetapasztjuk.



6 Kevés olajon pirosra sütjük, majd hozzáöntünk az alapléből 1 nagyobb merőkanállal, és 10 perc alatt megpároljuk.