

Pierozki gyoza

przepis przygotowany na podstawie czwartego rozdziału z książki *Kamogawa.Menu szczęścia*

Składniki:

Gotowe ciasto na gyoza, wontony lub alternatywa: cienko rozwałkowane ciasto na pierogi

Farsz:

400 g mielonego mięsa (najlepiej wieprzowe lub wieprzowo-drobiowe)

2-3 ząbki czosnku

kawałek świeżego imbiru (ok. 2 cm)

2 cebulki dymki lub 1 mała cebula

garść kapusty pekińskiej lub białej (drobno posiekanej)

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka oleju sezamowego (opcjonalnie)

Domowe wasabi-zuke:

1-2 łyżeczki pasty wasabi (z tubki)

1-2 łyżki drobno posiekanego: ogórka kiszzonego lub selera naciowego

Sos do maczania:

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżki octu ryżowego

kilka kropel oleju sezamowego

Przygotowanie:

1. Farsz:

Posiekaj drobno kapustę i lekko ją posól, a następnie odcisnij wodę. Wymieszaj mięso z: czosnkiem, imbirem, cebulką, kapustą i sosem sojowym. Dodaj zamiennik wasabi-zuke i mieszaj, najlepiej ręką, tak aby masa była kleista.

2. Lepienie i smażenie:

Stwórz pierożki nakładając farsz na ciasto. Należy je smażyć na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju, do momentu aż będą złote i chrupiące. Potem dodaj około 50 ml wody i przykryj. Duś 3-4 minuty, a następnie odparuj resztę wody.

Smacznego!



Poznaj historie pełne smaków!

