

Pierozki z Wieprzowiną i Krewetkami



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 3/5/10

Składniki:

- karczek - 200 g
- krewetki - 100 g
- cebula - 1 szt.
- sos - 2 łyżki
- imbir - 1/2 łyżeczki
- piana
- olej - 1 łyżka
- pieprz

Opis przygotowania:

Ciasto: Mąka pszenna 2 szklanki ,wrzątek , szklanki zimna woda , szklanki olej 1 łyżka OPIS PRZYRZĄDZANIA Mieloną wieprzowinę podsmażamy na oleju z pokrojoną dymką i łyżką sosu sojowego przez ok. 5 minut. Studzimy i usuwamy nadmiar tłuszczu. Krewetki siekamy i mieszamy z wystudzonym mięsem, imbirem oraz pozostałym sosem sojowym. Pieprzymy i ewentualnie dosalamy. Mieszamy z ubitym białkiem. Farsz gotowy. Do miski wsypujemy mąkę i wlewamy wrzątek. Mieszamy łyżką dolewając zimną wodę i olej. Wyrabiamy na gładkie ciasto, wałkujemy cienko i wycinamy kwadraty 8x8 cm . Na kwadratach układamy po łyżeczce farszu i skleamy ciasto jak pierożki won ton (skleamy przeciwległe rogi a następnie brzegi ciasta) lub inny sposób. Gotujemy na parze 5-8 minut lub we wrzątku ok. 3-5 minut. Możemy zastosować zwykłe ciasto pierogowe. Podajemy z sosem sojowym.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!