TANIEGOTOWANIE.com

Rosół Won Ton

Kuchnia: chińska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- pierś drobiowa - 200 g
- kapusta pekińska - 200 g
- soja - 1 łyżka
- imbir - 1/2 łyżka
- piana z jednego białka
- olej - 1 łyżka
- pieprz
- mąka - 2 szkl.
- woda - 1 szkl.
- olej - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Kapustę drobno szatkujemy posypujemy solą i pozostawiamy na 20 minut. Przepłukujemy i odciskamy. Odciśniętą kapustę mieszamy z mięsem, imbirem oraz 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 sklejamy ciasto jak pierożki won ton (sklejamy przeciwległe rogi a następnie brzegi ciasta) lub inny sposób. Gotujemy 5-8 minut we wrzątku. Możemy zastosować zwykłe ciasto pierogowe. Podajemy w klarownym rosole doprawionym sosem sojowym i imbirem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!