



Ázsiai stílusú húspogácsa-batyuk

🕒 30–35 Perc 

Elkészítés

- 1 Vágjuk karikákra az újhagymát. Egy tálban keverjük össze a darált sertéshúst, fűszert, szójaszószt, tojást, hagymát, mirint és az apróra vágott shiitake gombát.
- 2 Formázzunk „O” alakot a hüvelyk- és mutatóujjunkkal. Tegyük egy wonton lapot a nyílásra, majd kanalazzunk bele egy adag töltelékét. Formázzuk gömbölyű gombóccá, és óvatosan lapítsuk le az alját.
- 3 Béléljünk ki egy bambusz gőzölőt lyukacsos sütőpapírral. Forraljunk fel kb. 300 ml vizet egy lábasban.
- 4 Helyezzük a gombócokat a gőzölőbe, fedjük le, és pároljuk 8–10 percig.
- 5 Tálaljuk mártogatóssal, ízlés szerint.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 ek.	♦ Shanghai wok fűszerkeverék
100 g	Shiitake gomba
350 g	Darált sertéshús
1 szál	Friss újhagyma
1 db	Tojás
1 tk	Szójaszószt
1.5 ek	Mirin (édes japán főzőbor, ha nincs: 1 ek édes fehérbor + egy csepp ecet)
25	Wonton tészta lap (ha nincs: réteslap vagy leveles tészta)

