

Chińskie pierożki siu mai z wieprzowiną

15–20 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

1 łyżka	Sekrety Kuchni Chińskiej Asia Wok mieszanka przypraw
100 g	Grzyby shiitake
350 g	Mielona wieprzowina
1 szt	Cebula dymka
1 szt	Jajko
1 łyżeczka	Sos sojowy
1.5 łyżki	Mirin
20 szt	Arkusze ciasta wonton
1 szt	Cebula dymka do dekoracji
	Ziarna sezamu do dekoracji

Przygotowanie

1. Pokrój dymkę w cienkie krążki. W misce wymieszaj wieprzowinę, przyprawę, sos sojowy, jajko, dymkę, mirin oraz drobno posiekane grzyby shiitake.
2. Uformuj kciukiem i palcem wskazującym kształt litery „O". Połóż na nim arkusz ciasta wonton i nałóż na środek łyżkę farszu. Uformuj okrągły pierożek i delikatnie spłaszcz jej spód.
3. Wyłóż bambusowy koszyczek do gotowania na parze perforowanym papierem do pieczenia. W garnku zagotuj około 300 ml wody.
4. Ułóż siu mai w koszyczku, przykryj i gotuj na parze przez 8–10 minut.
5. Posyp pokrojoną drobno dymką i posyp ziarnami sezamu. Podawaj od razu z wybranym sosem do maczania.

WSKAZÓWKA: Do pierożków pasuje sos typu dim sup dip lub sos hoisin.