

Gyoza cu sos curry

— Min.

Pregătire

1 Prepararea aluatului:
Mai întâi, pregătește aluatul. Într-un bol, amestecă făina cu sarea, apoi toarnă apa fierbinte în timp ce amesteci. Transferă aluatul pe o suprafață de lucru și frământă aproximativ 7 minute. Dacă este prea tare sau sfărâmicios, adaugă 1 lingură de apă. Aluatul trebuie să fie neted și ușor elastic. Învelește-l în folie alimentară și lasă-l să se odihnească la temperatura camerei timp de 30–60 de minute.

2 Prepararea umpluturii:
Între timp, într-un bol, amestecă carnea, varza, morcovul, ceapa verde, usturoiul, ardeiul iute, sosul de soia, ghimbirul, sarea și uleiul de susan. Amestecă bine până la omogenizare.

3 Întinderea aluatului:
Împarte aluatul odihnit în două părți. Întinde o jumătate pe o suprafață presărată cu făină cât mai subțire posibil — ideal ar fi să fie aproape translucid, altfel marginile gyozelor pot rămâne crude.

4 Formarea cercurilor:
Taie cercuri de 8–10 cm diametru cu un decupator rotund sau cu un pahar. Presară amidon de porumb pe fiecare bucată și așază-le una peste alta. Repetă procedeul cu cealaltă jumătate de aluat.

5 Umplerea gyozelor:
Pune câte 1 linguriță de umplutură în centrul fiecărui cerc de aluat și unge marginile cu puțină apă. Împăturește în jumătate și fă pliuri pe margini, presând bine pentru a sigila. Repetă până folosești tot aluatul și toată umplutura.
Poți congela gyozele umplute: așază-le pe o tavă și pune-le în congelator. După ce au înghețat (aproximativ 2 ore), transferă-le într-o pungă de plastic și păstrează-le până la o lună.

6 Prăjirea gyozelor:
Încinge o tigaie la foc mediu. Într-un bol mic, amestecă 1 linguriță de amidon de porumb cu 120 ml apă. Adaugă 1 lingură de ulei în tigaie și pune aproximativ 15–20 de gyoze (în funcție de mărime). Prăjește până când partea de jos devine aurie, apoi toarnă amestecul de apă cu amidon și acoperă cu un capac. Gătește timp de 8 minute la foc mediu. După 5 minute, verifică dacă mai este lichid; dacă s-a evaporat, adaugă încă 50 ml apă.

7 Crocant la final:
După cele 8 minute, îndepărtează capacul și continuă să gătești până când apa se evaporă complet și partea de jos devine crocantă. Repetă cu restul de gyoze.

8 Prepararea sosului curry:

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat:

265 g	Făină albă
0.5 linguriță	Sare
120 ml	Apă fierbinte (aproximativ 80 °C)
	Amidon de porumb, pentru presărat pe aluat și pentru prăjit (aprox. 2 linguri)

Pentru umplutura de carne:

300 g	Carne tocată de porc / vită / curcan / amestec
150 g	Varză rasă
1	Morcov, ras fin
1	Ceapă verde, tocată mărunt
1 linguriță	Usturoi granulat
0.5 linguriță	Ghimbir măcinat
0.5 linguriță	Boia de ardei iute
2 linguri	Sos de soia
1 linguriță	Ulei de susan
1 linguriță	Oțet de orez

Pentru sosul curry:

1 lingură	Ulei de cocos
2 căței	Usturoi
1 lingură	Curry
1 lingură	Sos de soia
400 ml	Lapte de cocos
150 ml	Apă
1 lingură	Zahar brun
1	Lime – sucul și coaja

Într-o tigaie, la foc mediu, topește uleiul de cocos. Când este încins, adaugă usturoiul tocat mărunt și călește-l 1 minut, până devine aromat. Adaugă amestecul de curry și gătește aproximativ 1 minut.

9 Finalizarea sosului:
Toarnă laptele de cocos, apa, sosul de soia, coaja și sucul de lime și zahărul brun. Amestecă până se omogenizează și lasă să fiarbă ușor timp de 5–7 minute.

10 Servire:
Împarte gyozele în boluri, toarnă peste ele sosul curry fierbinte, presară ceapă verde și semințe de susan, apoi servește.