



Gyoza curry

🕒 85–90 Min   

Priprema

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

265 g	Glatkog brašna
0.5 žličice	♦ Kuhinjska sol
120 ml	Vruće vode (oko 80 stupnjeva)
1.5 žlice	Gustin, za posipanje razvaljanog tijesta i prženje

Za mesni nadjev:

300 g	Mljevene svinjetine/junetine/puretine/miješanog mesa
150 g	Naribanog kupusa
1 kom	Mrkva, sitno naribana
1 kom	Mladi luk, sitno nasjeckan
1 žličica	♦ Češnjak u granulama
0.5 žličice	♦ Đumbir mljeveni
0.5 žličice	♦ Chili Peperoncini mrvljeni
2 žlice	Soja umaka
1 žličica	Sezamovog ulja
1 žličica	Rižinog octa

Za curry:

1 žlica	Kokosovog ulja
2 kom	Češnja češnjaka
1 žlica	♦ Curry
1 žlica	Soja umaka
400 ml	Kokosovog mlijeka
150 ml	Vode
1 žlica	Smeđeg šećera
1 kom	Limeta, sok i korica

- 1 Prvo zamijesite tijesto. U zdjelu dodajte brašno i sol, promiješajte i ulijte vodu uz miješanje. Prebacite tijesto na radnu podlogu i mijesite tijesto oko 7 minuta. Ako vam se čini pretvrdo i raspada se dodajte 1 žlicu vode. Tijesto vam treba biti glatko i malo žilavije. Omotajte tijesto u plastičnu foliju i ostavite na sobnoj temperaturi 30-60 minuta.
- 2 Za to vrijeme pripremite nadjev. U zdjelu dodajte svinjetinu, kupus, luk, češnjak, čili, soja sos, đumbir, sol i ulje te dobro promiješajte.
- 3 Odstajalo tijesto podijelite na pola. Prebacite jednu polovicu na pobrašnjenu podlogu i valjkom za tijesto razvaljajte što tanje možete. Idealno je da je toliko tanko da se vidi kroz njega jer vam inače gyoze na spojevima mogu ostati sirove.
- 4 Razvaljano tijesto izrežite okruglom modlicom ili čašom promjera 8-10 cm. Svaki komad tijesta posipajte gustinom i slažite na hrpu. Ponovite s drugim komadom tijesta.
- 5 Uzmite jedan komad tijesta, na sredinu stavite 1 žličicu nadjeva i premažite rubove tijesta vodom. Preklopite tijesto u sredini i prstima kreirajte nabore sa svake strane. Rubove dobro pritisnite kako se ne bi razdvojili pri pečenju. Ponovite dok ne potrošite tijesto i nadjev.

SAVJET: Napunjene gyoze možete smrznuti tako da ih poredate na dasku i stavite u ledenicu. Kad se zalede (cca 2 sata) prebacite ih u plastičnu vrećicu i čuvajte u zamrzivaču do mjesec dana.

- 6 Zagrijte tavu na srednje jakoj vatri. U zdjelici sjedinite 1 žličicu gustina i 120 ml vode. U tavu dodajte 1 žlicu ulja i oko 15-20 gyoza, ovisno o veličini tave. Pržite gyoze dok im dno ne poprimi zlatno smeđu boju, ulijte mješavinu gustina i vode i poklopite tavu. Kuhajte 8 minuta na srednje jakoj vatri. Nakon 5 minuta bacite oko da provjerite ima li još vode, ako je isparila dodajte još 50 ml.
- 7 Nakon 8 minuta maknite poklopac i nastavite kuhati dok voda ne ispari i zaprženo dno ne bude hrskavo. Ponovite s ostatkom gyoza.
- 8 U tavi na srednjoj vatri otopite kokosovo ulje. Kad se zagrije, dodajte nasjeckani češnjak i pirajte minutu dok ne zamiriše. Umiješajte curry i kuhajte oko 1 minute.
- 9 Ulijte kokosovo mlijeko, vodu, soja umak, koricu i sok od limete i smeđi šećer. Miješajte dok se sve dobro ne sjedini, pa ostavite da lagano krčka 5 do 7 minuta.
- 10 U zdjelice rasporedite gyoze pa ih zalijte vrućim curryjem. Posipajte mladim lukom i sezamom te posužite.

