



# Currys gyoza, azaz házi töltött tésztabatyuk illatos curryszósszal

🕒 100–110 Perc   

## Elkészítés

### Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

#### A tésztához:

265 g	Finomliszt
0.5 tk	♦ Himalája só
120 ml	Forró víz (kb. 80 °C) Kukoricakeményítő a nyújtáshoz és sütéshez (kb. 2 ek)

#### A húsos töltelékhez:

300 g	Darált hús
150 g	Reszelt káposzta
1 db	Sárgarépa, finomra reszelve
1 szál	Újhagyma, apróra vágva
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
0.5 tk	♦ Gyömbér, őrölt
0.5 tk	♦ Chili Peperoncini, egész
2 ek	Szójaszószt
1 tk	Szezámolaj
1 tk	Rizsecet

#### A curryhez:

1 ek	Kókuszolaj
2 gerezd	Fokhagyma
1 ek	♦ Currypor fűszerkeverék
1 ek	Szójaszószt
400 ml	Kókusztej
150 ml	Víz
1 ek	Barna cukor
1	Lime reszelt héja és leve

- 1 Egy nagy tálban keverjük össze a lisztet és a sót. Fokozatosan adjuk hozzá a forró vizet, közben keverjük fakanállal. Ha összeállt, borítsuk ki a tésztát egy gyúródeszkára, és gyúrjuk addig, amíg sima és enyhén rugalmas nem lesz. Ha morzsálódik, adjunk hozzá még 1 evőkanál vizet. Csomagoljuk fóliába, és pihentessük szobahőmérsékleten 30–60 percig.
- 2 Közben elkészítjük a töltelék: Egy nagy tálban keverjük össze a húst, a reszelt káposztát, sárgarépát, újhagymát, fokhagymagranulátumot, chilit, gyömbért, szójaszószt, szezámolajat és rizsecetet. Dolgozzuk össze alaposan.
- 3 A pihentetett tésztát osszuk ketté. Az egyik felét lisztezett felületen nagyon vékonyra (szinte áttetszőre) nyújtjuk – ha túl vastag, a gyoza szélei nyersegek maradhatnak. Pohár vagy kiszűrő segítségével szűrjünk ki 8–10 cm átmérőjű köröket, enyhén hintsük meg kukoricakeményítővel, és tegyük félre. Ismételjük meg a másik tésztarésszel is.
- 4 Mindegyik batyu közepébe tegyünk 1 teáskanál töltelék. A széleket kenjük meg vízzel, hajtsuk félbe a tésztát, majd egy villával nyomkodjuk össze a széleket. Addig ismételjük, amíg a tészta és a töltelék el nem fog.

**TIPP:** A megtöltött gyozákat le is fagyaszthatjuk: mélyhűtőben tárolva akár 1 hónapig eláll.

- 5 Egy serpenyőben hevítsünk fel 1 ek olajat közepes lángon. Egy kis tálban keverjünk össze 1 tk kukoricakeményítőt 120 ml vízzel. Tegyük a gyozákat a serpenyőbe, és pirítsuk, amíg az aljuk aranybarna nem lesz. Öntsük rá a keményítő víz, fedjük le, és pároljuk 8 percig. Ha 5 perc után elfőtt a víz, adjunk hozzá még kb. 50 ml-t. Végül vegyük le a fedőt, és süssük, amíg a maradék víz elpárolog, és a gyoza alja ropogósra sül.
- 6 Közben készítsük el a curryt: Egy lábasban, közepes lángon olvasztjuk meg a kókuszolajat. Adjunk hozzá az apróra vágott fokhagymát, és pároljuk 1 percig. Keverjük bele a curry fűszerkeveréket, pirítsuk 1 percig, majd öntsük fel a kókusztejjel, vízzel, adjuk hozzá a szójaszószt, lime levét és héját, valamint a barna cukrot. Főzzük 5–7 percig, amíg kissé besűrűsödik.
- 7 Tegyük a gyozákat tányérokra vagy mély tálakba, öntsük le a forró curryvel, és szórjuk meg szezámaggal, újhagymával. Frissen tálalva a legfinomabb!

