



Curry gyoze

🕒 100–110 Min

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo:

265 g	Večnamenske moke
0.5 čajne žličke	♦ Sol himalajska
120 ml	Vroče vode (okoli 80 °C)
	Koruzni škrob, za posip testa in cvrtje (pribl. 2 žlici)

Za mesni nadev:

300 g	Mleto meso (svinjina, govedina, puran ali mešanica)
150 g	Naribanega zelja
1	Korenček, drobno nariban
1	Mlada čebula, drobno sesekljana
1 čajna žlička	♦ Česen zrnasti
0.5 čajne žličke	♦ Ingver mleti
0.5 čajne žličke	♦ Čili v prahu
2 žlici	Sojine omake
1 čajna žlička	Sezamovega olja
1 čajna žlička	Žiževega kisa

Za curry:

1 žlica	Kokokovega olja
2 stroka	Česna
1 žlica	♦ Curry prah
1 žlica	Sojine omake
400 ml	Kokosovega mleka

- 1 Najprej pripravite testo: v skledi zmešajte moko in sol, prilijte vročo vodo in premešajte. Pregnetite na delovni površini približno 7 minut. Če je testo presuho, dodajte 1 žlico vode. Mora biti gladko in elastično. Zavijte v folijo in pustite počivati 30–60 minut.
- 2 Pripravite nadev: v skledi zmešajte meso, zelje, korenje, mlado čebulo, česen, čili, sojino omako, ingver, sol in sezamovo olje. Dobro premešajte.
- 3 Testo razdelite na polovici. Razvaljajte čim tanjše (skoraj prosojno), da robovi pri kuhanju ne ostanejo surovi.
- 4 Izrežite kroge premera 8–10 cm, posujte s škrobom in zlagajte enega na drugega.
- 5 V sredino vsakega kroga dajte žličko nadeva, robove navlažite z vodo, prepognite in oblikujte gubo, da dobro zaprete. Po želji lahko zamrznete.
- 6 Segrejte ponev, zmešajte 1 žličko škroba s 120 ml vode. Dodajte malo olja in 15–20 gyoze. Specite dno do zlato rjavega, nato dolijte škrobno mešanico in pokrijte. Kuhajte 8 minut na srednjem ognju, po potrebi dodajte vodo.
- 7 Ko voda povre, odkrijte in pecite, da se dno zapeče hrustljivo. Ponovite z ostalimi.
- 8 Za curry segrejte kokosovo olje, dodajte sesekljan česen in pražite 1 minuto. Primešajte curry mešanico in na hitro prepražite.
- 9 Prilijte kokosovo mleko, vodo, sojino omako, limetin sok in lupinico ter sladkor. Kuhajte 5–7 minut.
- 10 Gyoze razdelite v skodelice, prelijte s curryjem, potresite z mlado čebulo in sezamom ter postrezite.

150 ml	Vode
1 žlica	Rjavega sladkorja
1	Limeta, sok in lupinica

