



Gyoze punjene povrćem

🕒 75–90 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

3 kom	Češnja češnjaka, sitno nasjeckana
1 žličica	🔥 Đumbir mljeveni
300 g	Kineskog kupusa, sitno sjeckanog
150 g	Mrkve, naribane
120 g	Tikvica, naribanih
50 g	Crvene paprike sitno narezane na kockice
2 žlice	Soja sosa
1 prstohvat	🔥 Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	🔥 Morska sol gruba
2 žlice	🔥 Secrets of China Asia Wok
Za tijesto:	
240 g	Brašna
150 ml	Prokuhane vruće vode
0.5 žličice	🔥 Kuhinjska sol
	Kukuruzni škrob

- 1 Prvo pripremite tijesto za gyoze. Pomiješajte sol s vrućom vodom. Dodajte vodu zajedno s brašnom u mikser i pustite da se tijesto miksa cca 10 minuta. Potom tijesto podijelite na 2 dijela i ohladite 30 minuta. Zamotajte u foliju i stavite u hladnjak.
- 2 Radnu površinu pospite s kukuruznim škrobom i tijesto vrlo tanko razvaljajte. Ne smije biti deblje od 2 mm. Izrežite krugove oko 8 cm. To možete učiniti i s čašom.
- 3 Okrugle oblike tijesta ponovno pospite kukuruznim škrobom kako se ne bi lijepili. Gotovo tijesto ostavite sa strane.
- 4 Zagrijte malo ulja na tavi i na njemu prodinstajte sitno nasjeckani češnjak. Zatim dodajte papriku, tikvice, mrkvu i naribani kineski kupus.
- 5 Dodajte soja sos te začinite đumbirom, solju, paprom i Kotányi Secrets of China Asia Wok mješavinom začina. Redovito miješajte. Po potrebi dodajte još malo začina.
- 6 Sada formirajte gyoze, stavite 2 žličice nadjeva u sredinu tijesta. Prst umočite u čašu napunjenu vodom i namažite rub tijesta.
- 7 Zatim savijte tijesto i krajeve spojite. Stavite na tanjur. Da se gyoze ne bi osušile, preko njih stavite mokru kuhinjsku krpu.
- 8 Zakuhaite posoljenu vodu u velikom loncu. Stavite posudu za kuhanje na pari na vrh i smanjite vatru. Gyoze kuhajte na pari oko 8-10 minuta.
- 9 Na kraju gyozu popržite na tavi s jedne strane da postane hrskava. U gotovim gyozama možete uživati s različitim umacima.

