



Японски кнедли гьо̀за със зеленчуци

⌚ 75–90 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

3 скилигки Чесън, ситно нарязани

1 ч.л. ♦ Джинджифил, млян

300 g Зелe

150 g Моркови

120 g Тиквички

50 g Червени чушки

2 с.л. Соев сос

1 с.л. ♦ Къри

♦ Черен пипер, млян

За тестото

240 g Брашно

150 ml Вряла вода

½ ч.л. ♦ Сол от Средиземно море

Царевично нишесте

- 1 Пригответе тестото като разбъркате солта във водата и добавете заедно с брашното в кухненски робот. Омесете гладко тесто (около 10 минути в робота). Разделете тестото на 2 части, увийте с прозрачно фолио и оставете настрана за 30 минути.
- 2 Посипете кухненския плот с царевично нишесте и разточете тестото около 2 мм тънко. Изрежете кръгчета с диаметър около 8 см с форма за курабийки или чаша.
- 3 Поръсете още царевично нишесте върху изрязаните кръгчета, за да не залепват едно за друго.
- 4 За да пригответе плънката нарежете зелето и чушките наситно, а морковите и тиквичките настържете на ренде.
- 5 Загрейте малко олио в тиган и сотирайте чесъна. След това добавете останалите зеленчуци. Деглазирайте със соев сос и овкусете с джинджифил, къри, сол и пипер. Разбърквайте зеленчуците често, докато леко омекнат, но са все още хрупкави.
- 6 Поставете по 1 с.л. от плънката по средата на едно кръгче. Навлажнете крайчетата му с намокрените си пръсти и сгънете във формата на полумесец с прищипващи движения.
- 7 Оставете в чиния и покрийте с влажна кърпа, за да не изсъхват кнедлите докато напълните всички кръгчета.
- 8 Оставете малко подсолена вода да заври, поставете уред за приготвяне на храна на пара в тенджерата и наредете кнедлите отгоре. Намалете котлона и гответе около 8-10 минути.
- 9 Запечете леко кнедлите на тиган от двете страни и сервирайте с различни сосове.

