



# Гъози с месо и зеленчуци в кърри сос

🕒 100–110 Минути 🍷🍷🍷

## Подготовка

### Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За тестото (за гъозите)

265 g	Брашно
½ ч.л.	♦ Морска сол
120 ml	Гореща вода (ок. 80°C)
2 с.л.	Царевично нишесте

#### За пълнката (за гъозите)

300 g	Кайма по избор
150 g	Зеле, ситно нарязано
1 бр.	Морков, настърган
1 стрък	Зелен лук, ситно нарязан
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян
½ ч.л.	♦ Люто чили
2 с.л.	Соев сос
1 ч.л.	Сусамово олио
1 ч.л.	Оцет

#### За кърри соса

1 с.л.	Кокосово масло
2 скилидки	Чесън
1 с.л.	♦ Кърри
1 с.л.	Соев сос
400 ml	Кокосово мляко
150 ml	Вода
1 с.л.	Кафява захар
1 бр.	Лайм

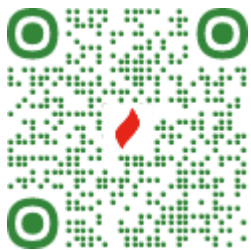
- 1 Пригответе тестото за гъозите като разбъркате брашното и солта в купа. След това изсипете бавно водата, докато разбърквате сместа. Омесете гладко и еластично тесто (около 7 минути месене на ръка). Увийте го в кухненско фолио и оставете на стайна температура за половин час.

**СЪВЕТ:** Ако ви се стори, че тестото е прекалено ронливо, добавете 1 с.л. вода докато месите.

- 2 През това време пригответе пълнката, като разбъркате всички необходими съставки в купа.
- 3 Разделете тестото на две и го разточете възможно най-тънко (2-3 мм). Изрежете кръгове от тестото, всеки с диаметър около 8-10 см. Оваляйте всяко парче в царевично нишесте. Повторете стъпките с другата половина от тестото.
- 4 Поставете по 1 ч.л. от пълнката в средата на всяко кръгче тесто и с пръст навлажнете крайчетата с малко вода. Съгнете тестото на две и стиснете добре, за да не изпада пълнката – можете да използвате и техниката с прищипване за японски гъози.

**СЪВЕТ:** Можете да замразите гъозите и да ги сготвите груп по груп. Съхранявайте до един месец във фризера.

- 5 Загрейте тиган на умерен котлон. Сложете 1 с.л. олио по избор и добавете 15-20 гъози според големината на тигана. Пържете докато долната част на гъозите получи златиста коричка. В купа разбъркайте 1 ч.л. царевично нишесте и 120 ml вода. Изсипете течността в тигана с гъозите, покрийте с капак и гответе 8 минути (проверете тигана след 5 минути готвене и добавете още 50 ml вода, ако се е изпарила).
- 6 Махнете капака на тигана след осемте минути и гответе докато се изпари водата. Повторете стъпките с останалите гъози.
- 7 Пригответе соса като загреете тиган на умерен котлон и разтопите в него кокосовото масло. Сотирайте ситно нарязани скилидки чесън за около минута. Овкусетe с микса за кърри и гответе още минута.
- 8 Изсипете останалите съставки за соса в тигана, както и настърганата коричка и сока от един лайм. Разбъркайте добре и



гответе 5-7 минути.

- 9 Сервирайте гъозите със соса. Можете да поръсите със ситно нарязан зелен лук, сусамово семе и други подходящи топинги по избор.