

Pierożki Gyoza

75—90 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

3 szt	Ząbek czosnku (drobno posiekany)
1 łyżeczka	Imbir mielony
300 g	Kapusta pekińska (drobno pokrojona)
150 g	Marchewka (drobno starta)
120 g	Cukinia (drobno starta)
50 g	Czerwona papryka (pokrojona w drobną kostkę)
2 łyżki	Sos sojowy
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
2 łyżeczki	Azjatycka mieszanka 5 smaków

Na ciasto

240 g	Mąka
150 ml	Gorąca woda
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Skrobia kukurudziana

Przygotowanie

1. Przygotuj ciasto na pierożki gyoza. Aby to zrobić, wymieszaj sól z gorącą wodą. Połącz z mąką i umieść w robocie kuchennym i wyrabiaj na gładkie ciasto (przez ok. 10 minut). Następnie podziel ciasto na 2 kawałki i schłodź przez 30 minut. Najlepiej owinąć je folią i przechowywać w lodówce.
2. Posyp blat roboczy skrobią kukurydzianą i rozwałkuj ciasto bardzo cienko. Nie powinno być grubsze niż 2 mm. Okrągłe kształty wycinamy za pomocą szklanki o średnicy 8 cm.
3. Okrągłe formy posyp ponownie skrobią kukurydzianą, aby nie sklejały się podczas układania. Gotowe ciasto odłóż na bok.
4. Teraz rozgrzej trochę oleju na patelni i podsmaż na nim drobno posiekany czosnek. Następnie dodaj paprykę, cukinię, marchew i posiekaną kapustę pekińską.
5. Zdeglasuj sosem sojowym. Dopraw imbirem, solą, pieprzem i mieszanką 5 smaków i dobrze mymieszaj. W zależności od upodobań, w razie potrzeby dodaj więcej przypraw.
6. Teraz uformuj pierożki, umieszczając 2 łyżeczki nadzienia na środku ciasta. Zanurz palec w szklance wypełnionej wodą i posmaruj nim brzeg ciasta.
7. Następnie złóż ciasto na pół i zagnieć na końcach. Połóż na talerzu. Aby pierogi nie wyschły, przykryj je mokrym ręcznikiem kuchennym.
8. W dużym rondlu zagotuj osoloną wodę. Umieść sitko do gotowania na parze na wierzchu i zmniejsz ogień. Umieść pierożki gyoza w parowarze i gotuj na parze przez około 8-10 minut.
9. Na koniec usmaż gyoza na patelni z jednej strony, aby stały się chrupiące. Gotowe pierożki gyoza można spożywać z różnymi sosami.