



Дъмплинги със свинско месо и гъби шийтаке

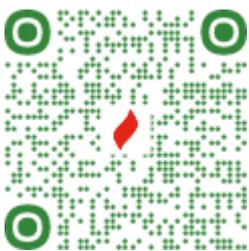
⌚ 30–35 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

20-25 бр.	Кори/тесто за уон тон
100 g	Гъби шийтаке
350 g	Свинска кайма
1 стрък	Зелен лук
1 бр.	Яйце
1 ч.л.	Соев сос
1 с.л.	Мирин
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Джинджифил, млян



- 1 Нарежете един стрък зелен лук и гъбите на ситно. Добавете ги в купа заедно с останалите съставки за пълнката и разбъркайте добре.
- 2 Вземете една кора и поставете по 1 с.л. лъжица от пълнката в средата. Оформете кошничка, като прищипвате крайчетата на тестото, така че пълнката да се затвори в кората, но да е открита отгоре. След това притиснете внимателно тестото между палеца и показалеца си, за да се оформи лека вдлъбнатина – като пясъчен часовник. Повторете с останалите кори или докато свърши пълнката.

СЪВЕТ: Дръжте готовите дъмплинги под навлажнена кърпа, докато приготвите всички.

- 3 Напълнете тенджерата с вода и поставете приставка за готвене на пара (покрита с хартия за печене) – водата не трябва да минава над гъното на приставката. След като кипне водата, нарежете няколко дъмплинга върху приставката и пригответе за 8-10 минути под капак. Повторете с останалите дъмплинги.

СЪВЕТ: Традиционно дъмплингите се готвят в бамбуков съд за приготвяне на пара.

- 4 Сервирайте дъмплингите, поръсени с нарязан зелен лук и сос по избор.