



Siu Mai sa svinjetinom

🕒 30–35 Min   

Priprema

- 1 Mladi luk narežite na kolutiće. U zdjeli pomiješajte svinjetinu, začin, soja sos, jaje, luk, mirin i nasjeckane gljive.
- 2 Oblikujte "O" kažiprstom i palcem, stavite wonton preko otvora i u sredinu utisnite žličicu nadjeva. Oblikujte u krug i lagano spljoštite dno.
- 3 Bambusovu posudu za kuhanje na pari obložite papirom za pečenje s rupicama. U loncu zakuhajte oko 300 ml vode.
- 4 Stavite Siu Mai u posudu za kuhanje na pari, poklopite i kuhajte na pari 8–10 minuta.
- 5 Poslužite odmah uz umak po želji.

Sastojci 6 Porcije

🍴 = Kotányi Produkte

1 žlica	🍴 Secrets of China - Asia Wok
100 g	Shiitake gljiva
350 g	Mljevene svinjetine
1 kom	Mladi luk
1 kom	Jaje
1 žličica	Soja umaka
1.5 žlica	Mirina
25 kom	Wonton wrapera

