

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