



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 žlica	♦ Azijski wok, začimbna mešanica
100 g	Šitake gob
350 g	Mlete svinjine
1	Mlade čebule
1	Jajce
1 čajna žlička	Sojine omake
1.5 čajne žličke	Mirina
1	Mlada čebula
	Wonton ovojev

Svinjski Siu Mai

🕒 30–35 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprava

- 1 Mlado čebulo narežite na kolobarje. V skledi zmešajte mleto svinjino, začimbe, sojino omako, jajce, čebulo, mirin in drobno sesekljane gobe.
- 2 S palcem in kazalcem oblikujte krog. Na odprtino položite wonton ovoj in na sredino dodajte žlico nadeva. Oblikujte okrogel cmok in rahlo sploščite dno.
- 3 Bambusov soparnik obložite s perforiranim papirjem za peko. V loncu zavrite približno 300 ml vode.
- 4 Siu Mai položite v soparnik, pokrijte in kuhajte na pari 8–10 minut.
- 5 Postrezite takoj z omako za pomakanje po izbiri.

