



Vegetáriánus Gyoza

🕒 75–90 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Tésztához

| | |
|---------------|--|
| 240 g | Liszt |
| 150 ml | Forró víz |
| 0.5 teáskanál | ♦ Tengeri só, durva szemű Kukoricakeményítő |

Töltelékhez

| | |
|-------------|---|
| 3 gerezd | Friss fokhagyma (finomra vágva) |
| 1 teáskanál | ♦ Gyömbér, őrölt |
| 300 g | Kínai kel (finomra vágva) |
| 150 g | Sárgarépa (reszelve) |
| 120 g | Cukkini (reszelve) |
| 50 g | Piros kaliforniai paprika (apró kockákra vágva) |
| 2 evőkanál | Szójaszószt ♦ Tarkabors, egész |
| 2 evőkanál | ♦ Zöldséges kuskusz fűszerkeverék |

- 1 Az első lépésben készítjük el a gyoza tésztáját. Ehhez keverjük össze a sót a forró vízzel. Ezután a liszttel együtt egy konyhai robotgépben dolgozzuk sima tésztává (kb. 10 perc). A tésztát osszuk 2 részre, és 30 percre fóliába csomagolva helyezzük hűtőbe.
 - 2 Szórjuk meg a munkafelületet kukoricakeményítővel, és nyújtsuk vékonyra a tésztát. Ne legyen vastagabb 2 mm-nél. Vágjunk ki kb. 8 cm-es kör alakú formákat, például egy pohár segítségével.
 - 3 A kerek tésztaformákat ismét szórjuk meg kukoricakeményítővel, hogy egymásra rakáskor ne ragadjanak össze. A kész tésztát tegyük félre.
 - 4 Egy serpenyőben hevítsünk fel egy kevés olajat, és pirítsuk meg benne az apróra vágott fokhagymát. Ezután adjuk hozzá a paprikát, a cukkinit, a sárgarépát és a felaprított kínai kelt.
 - 5 Öntsük rá a szójaszószt. Adjuk hozzá a gyömbért, sót, borsot és a Kotányi Zöldséges kuskusz fűszerkeveréket. Rendszeresen keverjük meg. Ízlés szerint tovább fűszerezhetjük.
 - 6 Most formázzuk meg a gombócokat, a tésztaforma közepére 2 teáskanálnyi töltelékkel helyezve. A tészta szélét kissé nedvesítsük be vízzel.
 - 7 Ezután hajtsuk össze a gombócokat, és gyúrjuk össze a végeket. Tegyük egy tányérra.
- TIPP:** Ahhoz, hogy a gombócok ne száradjanak ki, tegyünk rájuk egy nedves konyharuhát.
- 8 Forraljunk fel sós vizet egy gőzölőedényben, majd csökkentjük a hőfokot. Helyezzük rá a gyozákat és gőzöljük körülbelül 8-10 percig.
 - 9 Végül egy serpenyőben süssük ropogósra a gyoza egyik oldalát. A kész gyozákat tálaljuk különböző mártásokkal.

