



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Tésztahoz

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 kuszkuszt fűszerkeverék

Vegetáriánus Gyoza

🕒 75–90 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 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 kuszkuszt 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.

