

Veggie Gyoza (Găluște Japoneze)

75—90 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

3	Căței Usturoi tocați mărunt
1 linguriță	Kotányi Ghimbir măcinat
300 grame	Varză chinezeasca, taiată fin
150 grame	Morcovi, dați prin răzătoare
120 grame	Dovlecei, dați prin răzătoare
50 grame	Ardei roșu, tăiat mărunt
2 linguri	Sos de soia
1 praf	Kotányi Piper Mozaic, râsniță
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșniță
240 grame	Făină albă
150 ml	Apă fiartă fierbinte
	Amidon de porumb

Pregătire

1. Se pregateste aluatul pentru Gyoza. Amestecați sarea cu apa fierbinte. Se pune împreuna cu făina într-un robot de bucătarie pentru a frământa un aluat neted (aprox, 10 minute). Se împarte aluatul în 2 rulouri și se lasă la rece timp de 30 de minute. Cel mai bine este sa fie învelit în folie și lăsat la frigider.
2. Se presară amidon de porumb pe suprafața de lucru și se întinde aluatul foarte subțire. Acesta nu trebuie să fie mai gros de 2 mm. Se taie forme circulare de aprox. 8cm.
3. Se stropesc și formele cu amidon de porumb, astfel încat să nu se lipească între ele când sunt stivuite. Se pune aluatul deoparte.
4. Se încinge puțin ulei într-o tigaie și se călește usturoiul tocat mărunt. Se adaugă apoi ardeii, dovlecelul, morcovii și varza chinezească mărunțită.
5. Se deglazează cu sos de soia. Rafinați cu ghimbir, sare și piper de la Kotányi și amestecați bine in mod regulat.
6. Acum formați găluștele, punând 2 linguriță din umplutură în mijlocul formei de aluat. Înmuiați degetul într-un pahar plin cu apă și ungeți marginea aluatului cu el.
7. Împăturiți găluștele și strângeți la capete. Se așează pe o farfurie. Pentru a preveni uscarea lor, puneți peste ele un prosop de bucătarie umed.
8. Aduceți apa cu sare la fiert într-o cratiță, puneți găluștele și gătiți la cuptor sau la aparat cu aburi, aprox. 8 – 10 minute.
9. La final, prajiți găluștele într-o tigaie, pe fiecare parte, pentru a deveni crocante. Gyoza finită poate fi savurată cu diferite sosuri.