

Zupa curry z pierożkami gyoza

— Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na ciasto

265 g	Mąka pszenna uniwersalna
0.5 łyżeczki	Sól
120 ml	Gorąca woda (ok. 80 °C)
2 łyżki	Skrobia kukurydziana do podsypywania i smażenia

Na farsz mięsny

300 g	Mięso mielone wieprzowe/wołowe/indycze lub mieszane
150 g	Starta kapusta
1 szt	Marchewka drobno starta
1 szt	Dymka drobno posiekana
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Chili Peperoncini całe
2 łyżki	Sos sojowy
1 łyżeczka	Olej sezamowy
1 łyżeczka	Ocet ryżowy

Na curry

1 łyżka	Olej kokosowy
2 szt	Ząbek czosnku
1 łyżka	Przyprawa Curry
1 łyżka	Sos sojowy
400 ml	Mleko kokosowe
150 ml	Woda
1 łyżka	Brązowy cukier
1 szt	Sok i starta skórka z limonki

Przygotowanie

1. Ciasto: W misce wymieszaj mąkę i sól, następnie wlej gorącą wodę, mieszając. Przełóż ciasto na blat i wyrabiaj ok. 7 minut. Jeśli będzie zbyt twarde i kruche, dodaj 1 łyżkę wody. Ciasto powinno być gładkie i lekko elastyczne. Owiń folią spożywczą i odstaw na 30–60 minut w temperaturze pokojowej.
2. Farsz: W misce połącz mięso, kapustę, marchew, dymkę, czosnek, chili, sos sojowy, imbir, sól i olej sezamowy. Dokładnie wymieszaj.
3. Podziel ciasto na dwie części. Rozwałkuj jedną z nich na podsypanym mąką blacie tak cienko, jak to możliwe — najlepiej, by było półprzezroczyste (inaczej brzegi gyoza mogą pozostać surowe).
4. Wytnij kółka o średnicy 8–10 cm za pomocą szklanki lub wykrawacza. Każdy kawałek oprósz skrobią kukurydzianą i ułóż w stosik. Powtórz z drugą częścią ciasta.
5. Na środek każdego kółka nałóż 1 łyżeczkę farszu i posmaruj brzegi wodą. Złóż na pół i zrób zakładki na brzegach, dokładnie dociskając, aby uszczelnić. Powtarzaj, aż zużyjesz całe ciasto i farsz. Gotowe pierożki można mrozić: ułóż je na tacy, włóż do zamrażarki na ok. 2 godziny, a potem przełóż do woreczka. Przechowuj do miesiąca.
6. Rozgrzej patelnię na średnim ogniu. W małej miseczce wymieszaj 1 łyżeczkę skrobi kukurydzianej z 120 ml wody. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju do smażenia, włóż 15–20 pierożków (w zależności od wielkości) i smaż, aż spód będzie złocisty. Wlej mieszankę wody z mąką i przykryj. Gotuj 8 minut na średnim ogniu. Po 5 minutach sprawdź, czy woda nie odparowała — jeśli tak, dolej 50 ml.
7. Po 8 minutach zdejmij pokrywkę i smaż dalej, aż woda odparuje i spód pierożków będzie chrupiący. Powtórz z resztą gyoza.
8. Curry: W rondlu rozgrzej olej kokosowy. Dodaj posiekany czosnek i smaż 1 minutę, aż będzie aromatyczny. Wsyp mieszankę curry i smaż ok. 1 minuty.
9. Wlej mleko kokosowe, wodę, sos sojowy, sok i skórkę z limonki oraz brązowy cukier. Wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu 5–7 minut.
10. Rozłóż gyoza do misek, polej gorącym curry, posyp dymką i sezamem, a następnie podawaj.