
PIEROGI GOTOWANE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1233 razy.

Kuchnia chińska

Nadzienie:

1/2 kg zmielonej wieprzowiny

2 roztarte ząbki czosnku

2 pory (biała część) drobno posiekane

2 cebule dymki drobno posiekane

1 łyżeczka soli

2 łyżeczki cukru

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka czystej wódki

1 łyżka mąki ziemniaczanej

ciasto jak na pierogi smażone

Mięso wymieszać z solą, sosem sojowym i mąką ziemniaczaną, mieszać w jedną stronę 30 sek, dodać pozostałe składniki, mieszać w dalszym ciągu w jednym kierunku aż powstanie jednolita masa. Wstawić do lodówki na 45-60 min. Zagnieść ciasto jak na pierogi smażone. Ciasto podzielić na 2 części, jedną przykryć zwilżoną ściereczką, drugą rozwałkować, szklanką wykroić krążki. Farsz nakładać na krążki, nie przykrywając nadzienia złożyć dwa boki pozostałe boki mocno zlepować. Pierogi będą miały kształt torebeczki. Ulepione pierogi trzymać pod suchą ściereczką na desce posypanej mąką. Przygotować 2 szklanki zimnej wody. Duży garnek osolonej wody doprowadzić do wrzenia, włożyć pierogi, zagotować, wlać szklankę wody, lekko zamieszać, zagotować, wlać drugą szklankę zimnej wody, doprowadzić do zagotowania. Pierogi wybrać łyżką cedzakową do dwóch cedzaków, osączyć. Podawać z sosem sojowym, octem chińskim lub sosem. Proporcje: dla 6-8 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD