
PIEROGI GOTOWANE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 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