
KOŁDUNY CHIŃSKIE W ROSOLE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

Kuchnia chińska

Nadzienie:

1/2 kg zmielonej wieprzowiny

1 roztrzepane jajo

2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 łyżka sosu sojowego

1 rozarty ząbek czosnku

2 posiekane cebule dymki

świeżo zmielony pieprz do smaku

sól do smaku

Ciasto:

2 szklanki mąki

1 roztrzepane jajo

1 łyżeczka soli

około 5 łyżek wody

Rosół:

8 szklanek wywaru I, II lub rosółu z kury

sos sojowy do smaku

2 łyżki posiekanego szczypiorku lub szczypiorku

Ręką wymieszać składniki nadzienia, odstawić na 1 godz. Mąkę i sól przesiać do miski, wlać roztrzepane jajko i 2 łyżki wody, mieszać drewnianą łyżką na grudkowate ciasto, przykryć zwilżoną ściereczką, odstawić na 20 min. Wyłożyć na stolnicę lekko posypaną mąką, podsypując mąkę wyrabiać 2-3 min aż powstanie gładkie ciasto, odstawić pod przykryciem na 20 min. Ciasto nie powinno być twarde. Stolnicę posypać mąką ziemniaczaną lub pszenną, wyłożyć ciasto, cienko rozwałkować, pokrajać na 5 cm kwadraty - powinno być 18. Na każdy kwadrat ciasta nakładać farsz z mięsa, złożyć w trójkąt (brzegi zwilżyć białkiem lub wodą), zlepić brzegi, połączyć dwa rożki razem. Kołduny gotować na wrzątku lub na rosolu, około 5 min. Nie gotować jednocześnie zbyt wielu rożków. Wybrać, przełożyć na talerz, gotować pozostałe. Wywar lub rosół doprowadzić do wrzenia, włożyć ugotowane kołduny, zagotować, wyłączyć gaz, dodać sos sojowy i cebulę dymkę. Podawać na gorąco.

Porcje: dla 6 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD