KOŁDUNY CHIŃSKIE W ROSOLE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1376 razy.

Kuchnia chińska
Nadzienie:
1/2 kg zmielonej wieprzowiny
1 roztrzepane jajo
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
1 łyżka sosu sojowego
1 roztarty 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 rosołu z kury
sos sojowy do smaku
2 łyżki posiekanego szczypioru 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 rosole, 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.
Proporcje: dla 6 osób

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD