PIEROGI SMAŻONE - PRZYLEPCE

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1363 razy.

Kuchnia chińska
25 dag pekińskiej lub włoskiej kapusty
1/2 łyżeczki soli
1-2 roztarte ząbki czosnku (dowolnie)
2 cebule dymki posiekane
1/2 kg zmielonej wieprzowiny
6 łyżek oleju
1 szklanka wody
2 łyżeczki octu (10%)
Przyprawy:
1/2 łyżeczki soli
2 łyżki sosu sojowego
szczypta pieprzu
2 łyżeczki startego świeżego imbiru lub łyżeczka imbiru w proszku
1 łyżka czystej wódki
1 łyżka oleju sezamowego lub sojowego
2 łyżki mąki ziemniaczanej
Ciasto:
3 szklanki mąki
1/4 łyżeczki soli
3/4 szklanki wrzącej wody
1/4 szklanki zimnej wody

Kapustę posiekać na kawałki wielkości suszonej małej fasoli, posypać solą, odstawić na 10-15 min, odcisnąć sok. Mięso włożyć do miski, wsypać 1/2 łyżeczki soli i wlać 2 łyżki sosu sojowego, mieszać 30 sek w jedną stronę, dodać pozostałe przyprawy, kapustę i cebulę dymkę, mieszać dalej w tę samą stronę na jednolitą masę około 5 min. Wstawić do lodówki na 1 godz. Mąkę i sól przesiać do miski, zrobić dołek, wlać wrzątek, zamieszać drewnianą łyżką (będą grudki), przykryć ściereczką, odstawić na 5 mień, wlać zimną wodę, zamieszać w jedną stronę kilka razy (ciasto nie będzie jednolite), przykryć , odstawić na 15 min. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, wygniatać podsypując mąką (około 3-5 min), aż ciasto stanie się jednolite. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną przykryć zwilżoną ściereczką. Drugą rozwałkować na płat 2 mm grubości. Szklanką wykroić krążki. Kłaść farsz na krążki, złożyć w kształt półksiężyca, mocno zlepić brzegi. Każdy zlepiony pieróg ułożyć na stolnicy lub desce posypanej mąką. Trzymać pod suchą ściereczką aż do wyrobienia wszystkich. Dużą patelnię mocno rozgrzać na ostrym ogniu, wlać 3 łyżki oleju, rozprowadzić równomiernie po dnie patelni. Ciasno ułożyć pierogi na gorącej patelni, zlepionymi brzegami do góry (około 24 szt.), smażyć na średnim ogniu do lekkiego zrumienienia pierogów od spodu. Wlać 1/2 szklanki wody z łyżeczką octu, przykryć patelnię i dusić 8 min do wyparowania wody. Zestawię z ognia, przykryć patelnię dużym okrągłym półmiskiem, szybkim ruchem odwrócić patelnię tak, aby pierogi znalazły się na talerzu stroną zrumienioną do góry, trzymać w cieple. Smażyć w ten sam sposób pozostałe pierogi. Podawać na gorąco z sosem. Proporcje: na około 48 szt.

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