

---

# PYZY NA PARZE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1181 razy.

Kuchnia chińska

Ciasto na bułeczki gotowane na parze

Farsz I

1/2 kg grubo zmielonej wieprzowiny

3 małe pory (biała część ) drobno posiekane

2 cebule dymki drobno posiekane

1 łyżeczka soli

2 łyżeczki cukru

1 łyżeczka sosu sojowego

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

Farsz II

1/2 kg wieprzowiny pieczonej po kantońsku lub gotowanej

2 posiekane cebule dymki

2 1/2 łyżeczki sosu sojowego

1 roztarty ząbek czosnku

2 łyżeczki cukru

1/2 łyżeczki imbiru

1 łyżeczka oleju sezamowego (dowolnie)

1 posiekana cebula

Składniki farszu dokładnie wymieszać , pozostawić w chłodnym miejscu przez 1 - 1 1/2 godz. Wykonać drożdżowe ciasto jak w przepisie: Bułeczki na parze. Rozwałkować na grubość palca, szklanką wykroić krążki. Na każdy krążek nałożyć farsz, zlepiać brzegi nad nadzieniem (jak pączki z konfiturą). Dalej gotować 25 min na parze. Proporcje: na 60 szt.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD