# PLACKI MANDARYŃSKIE DO KACZKI PO PEKIŃSKU

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1516 razy.

Kuchnia chińska
3 1/2 szklanki mąki
1 szklanka gotującej wody
1/2 szklanki zimnej wody
1/2 szklanki oleju sezamowego lub sojowego

Mąkę przesiać do miski, zrobić dołek wlewając stopniowo wrzątek mieszać łyżką drewnianą, przykryć czystą ściereczką, odstawić na 5 min. Dodać zimną wodę, dokładnie wymieszać , następnie wyrabiać ręką na jednolite ciasto, przykryć zwilżoną ściereczką, odstawić na 15 min. Ciasto podzielić na 4 równe części, uformować wałki, każdy pokrajać na 10 równych kawałków. (Ciasto trzymać pod przykryciem.) Stolnicę lekko posmarować olejem. Każdy kawałek ciasta uformować w kulkę, rozwałkować na małe placki, posmarować olejem, lekko zlepić posmarowanymi stronami po 2 placki. Każdą parę placków cienko rozwałkować . Smażyć na suchej, rozgrzanej patelni około minuty, aż pojawią się na wierzchu pęcherze, przewrócić , smażyć z drugiej strony około 30 sek. Placki ostrożnie rozdzielić , ułożyć na zwilżonej ściereczce, a drugą przykryć . Z pozostałym ciastem postępować jak wyżej. Podawać do kaczki po pekińsku, pieczonego kurczaka lub pieczonej wieprzowiny po kantońsku. Proporcje: na około 40 placków
Uwaga! Upieczone placki można szczelnie zawinąć w folię aluminiową i przechowywać w lodówce przez kilka dni lub w zamrażarce przez 2-3 tygodnie. Przed podaniem podgrzać na parze.

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