
PLACKI MANDARYŃSKIE DO KACZKI PO PEKIŃSKU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1411 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 mieszając 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.) Stołnicę lekko posmarować olejem. Każdy kawałek ciasta uformować w kulkę, rozwałkować na małe placki, posmarować olejem, lekko zlepiać 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. Porcje: 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD