PLACKI Z CEBULĄ

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1303 razy.

Kuchnia chińska
3 cebule dymki (tylko szczypior)
2 duże cebule
3 szklanki mąki
1 1/4 szklanki gotującej wody
1/4 szklanki stopionego smalcu
5 łyżek zimnej wody
1 1/4 łyżki grubej soli
1 łyżeczka proszku do pieczenia (dowolnie)

Szczypior i cebulę grubo posiekać . Mąkę przesiać do miski dodając sól i proszek do pieczenia, widelcem wymieszać suche składniki, powoli wlewać wrzątek i łyżkę smalcu. Mieszać w jednym kierunku 3 min. Ciasto wymieszać z zimną wodą, wyłożyć na stolnicę lekko posypaną mąką, wyrabiać rękami 2 min. Przełożyć do miski, przykryć czystą ściereczką, pozostawić na 30 min. Z ciasta zrobić długi wałek, pokrajać na 10 równych kawałków. Każdy kawałek uformować w kulkę, rozpłaszczyć w placek, posypać solą, posiekaną cebulą i szczypiorkiem, zwinąć w rulon, zaczynając od jednego końca uformować kulkę, rozpłaszczyć lub: Ciasto wyłożyć na stolnicę posmarowaną olejem i posypaną mąką, rozwałkować placek grubości jednego palca. Posypać solą i cebulą oraz szczypiorkiem. Zwinąć w rulon, zaczynając od jednego rogu zwinąć ciasto w kształt ślimaka, potem posypać mąką, lekko rozwałkować ku górze, obrócić o 45° , lekko wałkować od środka, powtórzyć jeszcze 2 razy. Placek powinien być gruby. Pozostały smalec rozgrzać na gorącej patelni na średnim ogniu. Kłaść placki lub placek zmniejszyć płomień, smażyć na małym ogniu na złoty kolor około 2 1/2 min po każdej stronie. Duży placek smażyć na ciemnozłoty kolor około 5 min z jednej i drugiej strony. Podawać na gorąco do potraw pieczonych lub takich, które zawierają dużo sosu. Można je serwować z herbatą na kolację. Proporcje: dla 2-6 osób

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