
Chińskie pierogi

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6330 razy.

Chinskie pierogi sa pradziadkami wszystkich innych pierogow, przywiezione do Wloch przez Marco Polo, jak rowniez rozprawdzone po Europie od wschodu (stad pierogi we wszystkich wschodnio-europejskich kuchniach)

Ciasto:

1 szklanka zwyklej maki

1/3 szklanki maki ryzowej lub kartoflanej

1/2 lyzeczki soli

1 jajko (albo tylko bialko)

2-3 lyzki wody (ile wejdzie)

Zagniesc ciasto jak na pierogi, odstawic pod przykryciem na pol godziny. Rozwalkowac cienko. Wykrawac kwadraty (8 cm) lub krazki. Nadziewac nadzieniem: kwadraty sklada sie jak duze uszka (na pol po przekatnej, zlepic brzegi, dwa dlugie konce zlepic razem), krazki sie zlepia tak: polozyc krazek na dloni, na srodku umiescic mala ilosc nadzienia, zamykajac dlon przyblizyc wszystkie brzegi razem, skrecic w czubeczek, tak ze wyjdzie jak okragla buleczka z pipkiem na czubku. Mozna sklejac tez jak nasze pierogi, ale nie wygladaja tak egzotycznie. Nalezy uzywac bialka do sklejanja brzegow.

Nadzienie:

pol kilo mielonej wieprzowiny

duza garsc drobniutko posiekanej chinskiej kapusty

1 lyzka startego korzenia imbiru (surowego)

1 lyzka sosu sojowego

1 bialko

1 cebulka dymka posiekana drobniutko (biale i zielone czesci)

10 kropel oleju sezamowego, najlepiej ostrego, lub pare kropel tabasco czy oleju chili

Wszystkie skladniki dobrze wymieszac. (Można używać to nadzienie również jako kulki z mięsa, szybko podsmażone na oleju, podane z ryżem i sosem sojowym)

Uformowane pierogi powinny być gotowane na parze, jeżeli się ma bambusowy koszyk z pokrywką do tego celu. Jeżeli nie, mogą być gotowane we wrzasku. Wrzucić je delikatnie na wrzatek, pojedynczo, aby się nie zlepily, i czekać, aż wypłyną na wierzch i wyją. Należy jeden przekroić, żeby sprawdzić, czy mięso jest na wylot ugotowane (wieprzowina nie może być surowa). Następnie rozgrzać łyżkę oleju na patelni i umieścić na niej pierogi, aż będą miały brązowy spód. Podawać z sosem do maczania:

Sos do maczania

2 łyżki sosu sojowego

6 łyżek wody

1/2 łyżeczki cukru

10 kropel oleju sezamowego

pocięte na plasterki szczypior z cebuli dymki

Wymieszać, podawać na małych talerzykach dla każdego osobno. Te pierogi je się na dwa ugryzienia, za każdym razem maczając w sosie. Nazywają się one po chińsku lon-ton (to i tak jak w słowie Łódź, Amerykanie piszą won-ton). Można surowe pierogi wrzucić do wrzącego rosolu, przygotować i podawać jako zupę lon-ton. Wtedy posypać ten rosół cebulką i dodać parę kropel oleju sezamowego.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Te uszka nazywają się wonton
Nadesłał(a): <irek@msn.com> 2007-12-17 20:12:19