
Chińskie pierogi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6292 razy.

Chińskie pierogi są pradziadkami wszystkich innych pierogów, przywiezione do Włoch przez Marco Polo, jak również rozprowadzone po Europie od wschodu (stad pierogi we wszystkich wschodnio-europejskich kuchniach)

Ciasto:

1 szklanka zwykłej maki

1/3 szklanki maki ryżowej lub kartoflanej

1/2 łyżeczki soli

1 jajko (albo tylko białko)

2-3 łyżki wody (ile wejdzie)

Zagnieść ciasto jak na pierogi, odstawić pod przykryciem na pół godziny. Rozwałkować cienko. Wykręcać kwadraty (8 cm) lub kraszki. Nadziewać nadzieniem: kwadraty składa się jak duże uszka (na pół po przekątnej, zlepiać brzegi, dwa długie konce zlepiać razem), kraszki się zlepiają tak: położyć kraszki na dłoni, w środku umieścić małą ilość nadzienia, zamykając dłoń przybliżyć wszystkie brzegi razem, skrócić w czubeczek, tak że wyjdzie jak okrągła buleczka z pipkiem na czubku. Można sklejać też jak nasze pierogi, ale nie wyglądają tak egzotycznie. Należy używać białka do sklejanego brzegów.

Nadzienie:

poł kilo mielonej wieprzowiny

duża garść drobniutko posiekanej chińskiej kapusty

1 łyżka startego korzenia imbiru (surowego)

1 łyżka sosu sojowego

1 białko

1 cebulka dymka posiekana drobniutko (białe i zielone części)

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

Wszystkie składniki dobrze wymieszać. (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 koszyczek 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 rosółu, 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