
Chinskie buleczki gotowane na parze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2585 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

300 g maki pszennej,

2 łyżki smalcu lub masła roślinnego,

2 łyżki cukru,

1 łyżeczka białego octu winnego,

130 ml wody,

20 g świeżych drożdży,

1/2 łyżeczki oleju sezamowego.

Farsz:

250 g puree z fasoli,

4 łyżki cukru pudru,

3 łyżki sosu sojowego,

1 łyżeczka oleju sezamowego.

1. Make przesiac. Wymieszać z cukrem i drożdżami, dodać smalec lub masło roślinne i posiekać wszystko ostrym nożem.

2. Dodać wodę wymieszana z octem i olej sezamowy. Zagnieść i wyrabiać na jednolita elastyczna masę. Wyrobite ciasto przykryć i odstawić na 30 min. w ciepłe miejsce do wyrosnięcia.

3. Wszystkie składniki farszu połączyć ze sobą i starannie wymieszać.

4. Gotowe ciasto podzielić na 16 równych części. Formować z nich kulki, które następnie rozwałkować na placuszki o średnicy ok. 8 cm.

5. Na środek każdego z nich nałożyć porcję farszu. Brzegi połączyć w jednym punkcie i dokładnie zalepić. Uformować kulke.

6. Gotowe kulki układać w naczyniu do gotowania na parze - zlepianiem w dół.

Posmarować każdą odrobina oleju sezamowego. Gotować na parze 20 min.

7. Podawać gorące. Buleczki takie można również przyrządzać bez farszu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)