
Sakiewki (chińskie pierożki)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2400 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz.

500 g maki,

1 łyżeczka cukru,

300 ml wody,

35 g świeżych drożdzy,

olej do smażenia.

Farsz:

300 g chudej wieprzowiny,

6 grzybow czarnych lub suszonych smardzow,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

2 łyżki sosu sojowego,

1 łyżka oleju sezamowego,

sol, pieprz, olej do smażenia.

Sos:

2 łyżki miodu płynnego,

6 łyżek sosu sojowego,

1 łyżka octu winnego,

1 łyżka sherry.

1. Drożdże rozpuścić wraz z cukrem w 3 łyżkach letniej wody. Odstawić na 30

min. Dodac make, reszta wody i dobrze wyrobić ciasto. Po wyrobieniu, odstawić na 2 godz., w ciepłe miejsce, do wyrosnięcia.

2. Grzyby moczyć w letniej wodzie przez 20 min., a następnie gotować w tej samej wodzie przez 25 min. Wyjąć, odcisnąć i usunąć twarde włókna.

Resztę drobno posiekać. Mieso drobno posiekać. Cebule i czosnek obrać i

drobno poszatkować. Wszystkie te składniki podsmażyć na silnie rozgrzanym

oleju przez 2-3 min. Zdjąć z ognia, dodać sos sojowy i olej sezamowy.

Osolic, dodać pieprz, po czym farsz starannie wymieszać.

3. Połączyć ze soba i dokładnie wymieszać wszystkie składniki sosu.

4. Gotowe ciasto rozwałkować na placek o grubości 3 mm, z którego wykrawać

krańki o średnicy ok. 7 cm. Na środku każdego z nich umieścić łyżeczkę farszu. Formować pierożki w kształcie woreczków, unosząc brzegi krańka i skrecając je tuż nad farszem, na tyle mocno, by się nie

rozkleily.

5. Smazyc na goracym oleju na zloto lub gotowac na parze.

6. Podawac gorace. Osobno podac sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 26.

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