
Zupa z koldunami won-ton

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2598 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 l czystego bulionu z kury,

24 kolduny won ton,

1 cebulka dymka.

Ciasto:

1 jajo, 225 g maki, 6 lyzek wody.

Farsz:

250 g krewetek obranych ze skorupki, swiezych lub z puszki,

1 jajo,

1 lyzka maki ziemniaczanej,

1 lyzeczka wodki,

1 lyzeczka cukru,

1 lyzeczka oleju,

1 lyzeczka oleju sezamowego, sol, pieprz.

1. Jajo roztrzepac w miseczce. Dodac wode i dobrze wymieszac. Dosypac przesiana

maki i zagniesc gladkie ciasto. Po wyrobieniu, ciasto przykryc serwetka i

odstawic na 30 min.

2. Gotowe ciasto rozwalkowac na posypanej maki stolnicy na placek grubosci 1,5

milimetra. Pokroic na 24 kwadraty o boku 2,5 cm.

3. Polaczyc ze soba jajo, sherry, sol, pieprz, olej, olej sezamowy, cukier i

maki ziemniaczana. Krewetki bardzo drobno posiekac, polaczyc z reszta skladnikow i starannie wymieszac.

4. Na kazdy kwadracik ciasta nakladac po 1 lyzeczce farszu. Formowac kolduny,

zlepiajac ze soba dwa rogi kwadratu, lezace po przekatnej, a nastepnie zalozyc na siebie dwa pozostale rogi i starannie zalepic.

5. Bulion doprowadzic do wrzenia. Dymke umyc, obrac i drobno posiekac.

6. Kolduny gotowac przez 2 min. we wrzacym bulionie. Bezposrednio po ugotowaniu

nakladac do miseczek, zalac bulionem i posypac siekana dymka. Podawac gorace

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 14.

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

