
Pangsit Goreng

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2122 razy.

Danie wschodnie:

(Do podania przed obiadem jako przystawka.)

Składniki:

- 10 płatków normalnie używanych do "loempia's" (nie wiem, czy w Polsce dostępne, być może w chińskich restauracjach. Jest to bardzo cienkie ciasto, w płatkach, mrożone. Po ugotowaniu w oleju staje się chrupiące.)

- 250 gram mielonej wieprzowiny

- 1 ząbek czosnku

- 1/2 łyżeczki soli

- 1 duża łyżka (lub nawet więcej) pora

Przygotowanie:

Pociąć płatki loempia's na 4 części każdy. Pozostałe składniki pomieszać ze sobą. Zawinąć masę w płatki w następujący sposób:

1. masę kłaść w jeden z narożników i zawinąć do połowy

```

  _
 .-.
  _  _
- _  _ /
 -_MMM_- | MMM=masa
  .-  --
  _
 .-.
  _  _
- _ ..... _ .....=zawinięta w ciasto masa
  -----
```

2. połączyć dwa boczne narożniki (np za pomocą mąki z wodą) (podobnie jak uszka do barszczu)

Następnie gotować w oleju (jak frytki czy pączki), najlepiej w wok'u. Podawać z sosem pomidorowym/chilli, najlepiej z pangitsauce. Je się maczając 'uszka' w sosie, ręką.

Smacznego! ;-)

From: "Michał R. Hoffmann" misiek@uoo.univ.szczecin.pl