

Przepis na chińskie pierogi (na 3, 4 osoby)

Nadzienie:

- pół kilo mięsa mielonego
- seler naciowy – jedno opakowanie
- sos sojowy jasny – 3 łyżki
- olej sezamowy (nie może być inny) – 3 łyżki
- pół łyżeczki soli (lub mniej)
- drobno krojony lub utarty świeży imbir (kawałek ok 2 cm, nie zastępować imbirem w proszku)
- opcjonalnie: czosnek – drobno krojony, jeden ząbek

Ciasto:

- pół kilo mąki tortowej
- zimna woda – ile ciasto przyjmie

Gdyby ciasto wyszło za rzadkie – dosypać mąki; za gęste – dolać wody

Sos do maczania pierożków po ugotowaniu:

- jasny sos sojowy – 5 łyżek,
- szczypta papryczki chili w oleju – na koniec łyżeczki
- dwie łyżeczki chińskiego ciemnego ryżowego octu
- łyżeczka oleju sezamowego
- dla amatorów czosnku - dodatkowo drobno pokrojony czosnek

Składniki wystarczy wymieszać

(Sos ewentualnie można zastąpić sosem sojowym zmieszany z sokiem z cytryny lub jeszcze prościej – samym sosem sojowym)

Wykonanie:

Najpierw należy zrobić nadzienie, w razie czego może poczekać w lodówce na wyrobienie ciasta.

Seler pokroić jak najdrobniej, dodać mięso (surowe), sos sojowy, olej sezamowy, sól, imbir, i dobrze wymieszać.

Ciasto wymaga dobrego wyrobienia, dlatego ważne jest, by mąka była wysokiej jakości (jeżeli mamy malakser może to znacznie skrócić czas wyrabiania). Gdy ciasto odchodzi od ręki, jest miękkie i łatwo formują się z niego kulki – jest gotowe.

Z ciasta formować niewielkie kuleczki, które następnie pojedynczo bardzo cienko rozwałkować podsypując mąką (najlepiej małym wałkiem, ale w warunkach studenckich sprawdza się nawet szklana butelka).

Uwaga: placuszek ciasta ma być znacznie cieńszy niż polskie pierogi!

Następnie nałożyć nadzienie i zlepić brzegi.

Najprzyjemniej jest robić pierogi zespołowo – jedna osoba zajmuje się ciastem, inna przygotowuje farsz, potem razem wałkujemy i zalepiamy, podobnie jak chińskie rodziny w święta.

Pierogi można gotować na parze lub gotować w wodzie przez około 10 - 15 minut (w zależności od wielkości pierogów). Jeżeli pierogi gotujemy w wodzie po około 5 minutach wrzenia dolewamy około filiżankę wody i dalej gotujemy.

Pierogi można też wrzucić na patelnię z odrobiną oleju, przysmażyć przez 2 minuty, następnie zalać filiżanką wody i dusić przez około 10 minut, potem resztę wody odparować i szybko przetrzucić na talerz.

Pierogi łatwo się skleją, dlatego najlepiej spożyć je od razu po ugotowaniu. Podawać na dużym wspólnym talerzu, a dla każdego na małym talerzyku przygotować sos do maczania. Smacznego!

Małgorzata Krzyśko