




Azjatyckie pierożki

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ciasto francuskie - 1 sztuka
- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 8 łyżek
- mięso z kurczaka z rosółu - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- papryka żółta - 0.5 sztuk
- kawałek imbiru - 1 sztuka
- tofu - 30 gramów
- kolendra - 0.5 pęczków
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej sezamowy - 1 łyżka
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- sezam - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka porwij na mniejsze kawałki i posiekaj drobno, cebulę oraz papryki pokrój w drobną kosteczkę. Tofu zetrzyj na tarce o grubych oczkach, a sezam upraż na suchej patelni. Imbir posiekaj.
2. Rozgrzej patelnię wraz z oliwą, przesmaż cebulę, imbir oraz paprykę, następnie dodaj mięso z kurczaka i smaż chwilę. Dopraw do smaku sezamowym olejem, sosem sojowym oraz chilli. Na koniec dodaj starte tofu, posiekaną kolendrę oraz sezam i wymieszaj. Gotowy farsz wystudź.
3. Ciasto rozłóż na desce i pokrój w równe kwadraty o boku 10x10 cm. Każdy kwadrat posmaruj niewielką ilością sosu Hellmann's, następnie nałóż łyżeczkę farszu. Wszystkie rogi kwadratu ściągnij do siebie i dokładnie sklej brzegi ciasta.
4. Blachę do pieczenia wyłóż pergaminem. Jajko rozklóć w miseczkę, a następnie posmaruj lub pierożki zanurz w jajku.
5. Pierożki ułóż na blasze i wstaw do nagrzanego do 220 st. C piekarnika i piecz do momentu, gdy będą złociste. Podawaj z pozostałym sosem Hellmann's.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl