



Chińskie pierogi

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- wieprzowina mielona - 500 gramów
- Fix Gołąbki bez zawijania Knorr** - 3 opakowania
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 0.3 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- woda - 3 łyżki
- kapusta pekińska - 1 unit
- imbir - 1 unit
- białko - 1 sztuka
- sos sojowy - 2 łyżki
- szczypior z dymki - 1 łyżka
- olej sezamowy

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

Sposób przygotowania:

1. Zagnieć ciasto z dwóch rodzajów maki, jajka i wody - odstaw pod przykryciem na pół godziny.
2. Przygotuj farsz -kapustę drobno posiekaj, imbir zetrzyj na drobnej tarce. Mięso mielone wymieszaj ze przygotowanymi składnikami, następnie dodaj Fix Knorr, olej sezamowy i raz jeszcze dobrze wymieszaj.
3. Rozwałkuj cienko ciasto. Szklanką powycinaj koła. Każde kładź osobno na dłoni i nakładaj farsz. Końce posmaruj białkiem i sklejać formując sakiewkę.
4. Uformowane pierogi powinny być gotowane na parze w bambusowym koszyku z pokrywką. Można również ugotować je w bulionie. Gotuj ok. 5 minut.
5. Pokrój szczypior i dołóż do sosu sojowego. Ugotowane pierogi zrumień na patelni. Podawaj ciepłe wraz z przygotowanym sosem do maczania.

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