



przepisy.pl

Pierozki wonton

 45 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- szalotka - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżeczki
- wino ryżowe - 2 łyżeczki
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- mąka kukurydziana - 1 łyżeczka
- wieprzowina mielona - 140 gramów
- zielone chili - 2 sztuki
- ciasto wonton - 12 sztuk
- krewetki suszone - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotkę oraz chili posiekaj i wymieszaj z mięsem mielonym. Dodaj sos sojowy, krewetki oraz wino i ponownie wymieszaj.
2. Mąkę kukurydzianą zmiksuj z połową jajka, dodaj do mięsa. Przypraw solą i pieprzem.
3. Na środek każdego arkusza ciasta wonton wyłóż łyżkę farszu, posmaruj ciasto resztą jajka i złóż do góry krawędzie, ściskając je lekko, ale pozostawiając mały otwór, żeby było widać nadzienie.
4. Wodę w garnku do gotowania na parze doprowadź do wrzenia, górną część garnka posmaruj olejem sezamowym.
5. Ułóż pierożki i gotuj na parze około 20 minut.

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