



# Tortellini po tajsku

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- udka kurczaka bez kości - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr**
- chińskie ciasto do pierożków - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 2 sztuki
- świeży imbir - 3 cm kawałek - 1 sztuka
- natka kolendry
- sos sojowy - 4 łyżki
- olej sezamowy - 2 łyżki
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Obierz czosnek i pokrój na małe kawałki. Trawę cytrynową drobno posiekaj. Podobnie uczyń z imbirem i kolendrą. Całość dokładnie wymieszaj.
2. Posiekaj mięso i dodaj do powstałej masy. Dopraw Przyprawą w mini kostkach Knorr.
3. Zalej wszystko sosem sojowym i olejem sezamowym. Dobrze wymieszaj.
4. Następnie dodaj jajko i wymieszaj na gładką, dosyć luźną masę.
5. Płatki ciasta rozłóż na blacie, na każdy nałóż porcję nadzienia. Spryskaj ciasto wodą, składaj płatki ciasta na ukos i szczelnie skleń brzegi, usuwając powietrze wokół nadzienia.
6. Ułóż pierożki w bambusowym koszyku, wstaw do garnka z wrzącą wodą i gotuj na parze, na małym ogniu około 10 minut.
7. Przed podaniem podsmaż pierożki z jednej strony na złoto. Wyłóż na talerz lub deskę. Drobno posiekaj resztę natki kolendry i posyp pierożki. Podawaj z sosem sojowym do maczania, w miseczce.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)