



## Won ton z krewetkami

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- krewetki - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- chińskie ciasto do pierożków - 1 sztuka
- dymka - 1 sztuka
- białko jajka - 1 sztuka
- skrobia kukurydziana - 1 łyżeczka
- posiekane orzechy - 60 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 2 łyżki
- sos rybny - 1 łyżka
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- świeża kolendra

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

### Sposób przygotowania:

1. Krewetki oczyść i zmiksuj.
2. Dodaj białko, czarny pieprz, olej sezamowy, skrobię kukurydzianą, sos sojowy, dymkę oraz orzechy wodne. Dopraw przyprawą Knorr.
3. Tak przygotowanym nadzieniem napełniaj kawałki ciasta i sklejaj brzegi, tworząc małe sakiewki.
4. Pierożki ugotuj na parze. Posyp świeżą kolendrą i podawaj z sosem rybnym 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)