

# pierogi inaczej(po japonsku)

Autor: **camellia**Przepisów: **50** Ocena: **559**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- 250gr miesa mielonego(wieprzowego)
- 4 liscie kapusty pekińskiej drobno poszatkowanej
- 2 szczypiorki drobno pokrojone
- 1 papryczka chili drobno skrojona
- 1,5 cm. korzenia imbiru startego na tartce
- 2 łyżki sosu soja
- 2 łyżki sosu mirin lub sakie
- 1 łyżka oleju sezamowego(azjatyckiego)
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 łyżka maki ziemniaczanej
- 1 łyżka delikatu do mies
- ciasto tradycyjne na pierogi(ja make zalewam wrzadkiem,aby bylo bardziej elastyczne)
- czerwona papryka do posypania,moze byc ostra
- sos do pierogow skladajacy sie z mieszanki sosu sojowego,octu ryzoweo i sosu mirin(sakie)wedlug uznania

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto tradycyjne na pierogi
- 2 wszystkie składniki farszu wymieszać dokładnie i odstawić na 1 godz.do lodowki
- 3 postępujemy jak z innymi pierogami
- 4 odgotowujemy bardzo delikatnie i polewamy oliwa z dodatkiem oliwy sezamkowej''''''''',obsmazamy(nie koniecznie),obsmazone sa chrupiace,mozna posypac papryka
- 5 sos podajemy w miseczce,pierogi zaglebiamy w sosie tak aby nim nasakly...SMACZNEGO!

## Twoje notatki do przepisu: