

Pierozki gyoza



Autor: **Kate85**

Przepisów: **173** Ocena: **4759**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Farsz na pierożki:
- 1/2 średniej główki kapusty pekińskiej + 2 łyżeczki soli morskiej
- 250g mielonej wieprzowiny
- 1 łyżeczka sake (ewentualnie mirin)
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 1 łyżeczka jasnego sosu sojowego
- 2 łyżeczki sosu ostrygowego
- 30g oczyszczonych i zmielonych krewetek albo małży (ewentualnie)
- około 1/2 łyżeczki pieprzu mielonego
- 2 łyżeczki mielonego czosnku
- 1 płaska łyżeczka mielonego imbiru
- 1 łyżeczka cukru
- Składniki na ciasto gyoza:
- 250g mąki pszennej
- 130g letniej wody

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy ciasto na pierożki gyoza: do miski wsypujemy mąkę, mieszając cały czas, stopniowo dolewamy wodę - mieszamy aż mąka wchłonie całą wodę. Następnie zagniatamy ciasto rękoma, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie ponownie krótko zagniatamy i odstawiamy na następne 60 minut, aby odpoczęło.
- 2 W tym czasie przygotowujemy farsz na pierożki: bardzo drobno posiekaną kapustę solimy i odstawiamy na około 10-15 minut, aby puściła sok, następnie bardzo mocno odciskamy z nadmiaru płynu.
Mięso mielone wkładamy do miski, dodajemy pozostałe składniki na gyoza i starannie wyrabiamy - farsz powinien być bardzo dobrze wyrobiony.
- 3 Ciasto na pierożki dzielimy na 3 części - rozwałkowujemy na bardzo cienki placek, pozostałe ciasto przykrywamy czystą ściereczką, aby nie wysychało. Wykrawamy około 9cm średnicy placuszki. Można także przygotować wałek grubości cygara, pokroić w poprzek na kawałeczki wielkości orzecha włoskiego i każdy rozwałkować na cieniutki placuszek.
Na każdy krążek kładziemy łyżeczkę farszu, zlepimy starannie pierożki w kształt półksiężyca o płaskim spodzie i odkładamy na posypanym mąką blacie.



- 4 Smażenie i parowanie pierożków gyoza: na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju, kładziemy porcjami pierożki i smażymy, aż spód stanie się złocisto brązowy. Następnie wlewamy wodę do około 1/2 wysokości pierożków i gotujemy pod przykryciem, na średnim ogniu, aż płyn zostanie wchłonięty. Polewamy odrobiną oleju sezamowego.



- 5 Ugotowane pierożki gyoza podajemy z ulubionym sosem np. sosem na bazie chili i czosnku, może być ocet ryżowy. Posypujemy nasionami sezamu oraz posiekanym szczypiorkiem. Pierożki najlepiej smakują podane zaraz po przygotowaniu. W środku wypełnione są niezwykle pysznym rosołem, są mięciutkie, soczyste i delikatne.

Sos do maczania pierożków:

1,5 łyżki octu ryżowego

1,5 łyżki jasnego sosu sojowego

1 łyżeczka oleju sezamowego

posiekana papryczka chili (ilość najlepiej dostosować do własnego smaku)

1 drobno posiekany ząbek czosnku

Składniki łączymy w miseczce i gotowe.



Twoje notatki do przepisu: