





## Pierogi azjatyckie


 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 0 porcji

### Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna (typ500) - 500 g

gorąca woda - 200-250 ml

sól - 1 łyżeczka

Farsz: -

mrożone warzywa (mix azjatyckich warzyw) - 1 opakowanie

cebula - 1 szt.

czosnek - 1 ząbek

grzyby mun - 1 garść

imbir kawałek 2 cm -

sos sojowy - 2 łyżka

olej - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić dołek. Wlać połowę wody i zagnieść ciasto, powoli wlewać pozostałą wodę i zagniatą ciasto. Ciasto powinno być elastyczne i nie przywierać do dłoni. Wyrobione ciasto przełożyć do naczynia, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Po tym czasie wyłożyć połowę na stolnicę lub blat i cienko rozwałkować. Za pomocą szklanki, radełka lub foremek wykrajać koła lub kwadraty. Przygotowując ciasto z dodatkiem mleka zamiast wody dodajemy gorące mleko.

**KROK 2:** Farsz: Namoczyć grzyby mun. Cebulę i czosnek pokroić i zeszklić na dużej patelni lub woku na oleju, dodać warzywa i smażyć,

następnie dodać odcisnięte grzyby, starty imbir oraz sos sojowy. Krótco smażyć. Następnie zmiksować pulsacyjnie w malakserze.

**KROK 3:** Farszem wypełniać wycięte placki na pierogi. Przygotowane pierogi gotujemy i podajemy z ulubionymi dodatkami.