





Pierozki chińskie

 Barbara Strużyna

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

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 49 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 3 szklanka

gorąca woda - 1 szklanka

olej - 1 szklanka

sól - - szczypta

Farsz: -

mięso drobiowe i wołowe
ugotowane (np: z rosółu) - 600 g

marchew, pietruszka, seler
ugotowane - 400 g

cebula dymka - 1 szt.

czosnek - 3 ząbek

sól, pieprz - - do smaku

sos sojowy - 2 łyżka

dodatkowo: naczynie do gotowania
na parze -

do podania: -

np: sos chilli -

cebula dymka / szczypiorek -

Dodatkowe info:

Poznając ten przepis już nigdy nie zostawisz mięsa z rosółu na stratę :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Do miski przesiewamy mąkę, wolnym strumieniem dodajemy wodę jednocześnie mieszając łyżką, tak by się nie poparzyć. Dodajemy olej i szczyptę soli. Ciasto wyrabiamy ręcznie do uzyskania jednolitej i elastycznej masy. Ciasto dzielimy na małe części.

KROK 2: Ugotowane mięso pozbawiamy kości i chrząstek. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na odrobinie oleju. Mięso, marchewkę, pietruszkę i selera przepuszczamy przez maszynkę do mięsa, dodajemy do przemielenia również cebulę oraz ząbki czosnku. Farsz mieszamy i przyprawiamy solą, pieprzem oraz sosem sojowym.

KROK 3: Częstkę ciasta rozwałkujemy na dosyć cienki placek w którym za pomocą kubka wycinamy kółka. Wykrojone kółko wypełniamy farszem i zlepiamy w kształt sakiewki.

KROK 4: W naczyniu do gotowania parze wypełniamy wodą i zagotowujemy. Na górnej dziurkowanej części naczynia układamy pierożki, zachowując przestrzenie. Pierożki smarujemy olejem za pomocą pędzelka, zapobiegnie przywieraniu i parujemy przez 7 min.

KROK 5: Pierożki podajemy z dowolnym sosem np: chilli.