Pierożki z mięsem na sposób azjatycki

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka pszenna - 1 szklanka
gorąca woda - 1/2 szklanka
sól - 1 szczypta
farsz: -
gotowane mięso z rosołu (drobiowe, wołowina itp) - 2 szklanka
cebula dymka - 1/2 pęk
sos ostrygowy - 1 do smaku
czosnek - 1 ząbek
sól pieprz - 1 do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypujemy do miski. Wlewamy bardzo gorącą wodę mieszając ją drewnianą łyżką lub szpatułką. Kiedy ciasto trochę przestygnie wyjmujemy je na deskę i wyrabiamy kilku minut. Odstawiamy na 15 minut pod przykryciem.

KROK 2: Mięso bardzo drobno siekamy, dodajemy posiekaną dymkę, posiekany drobno czosnek i przyprawy, mieszamy.
Ciasto dzielimy na kawałki wielkości małego orzech włoskiego, rozwałkowujemy na okrągłe placki. Na każdym kładziemy dużą łyżkę nadzienia, zalepiamy formując sakiewkę.
Gotowe pierożki parujemy w parowarze przez 10 minut. Świetnie smakują ze słodko-ostrym sosem chilli.

Surowe pierożki można mrozić. Do parowania

wkładamy je wtedy zamrożone i parujemy ok. 15 min.