Strączkowe paszteciki z grzybami shiitake

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- fasola biała - 1 szklanka
- mąka sojowa - 5 łyżka
- sól morska - 1 szczypta
- grzyby shiitake - 1 garść
- amarantus - 4 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- koperek - 1 łyżeczka
- curry - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- gorąca woda - 1/3 szklanka

Dodatkowe info:

Moje paszteciki były dość duże! :) Można je podawać z ulubionym sosem, czy w towarzystwie kubka zupy :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Amarantusa i grzyby shiitake ugotować (w osobnych garnkach, amarantus- do wchłonięcia płynu, grzyby- około 5 minut).

KROK 2: Ugotowane grzyby pokroić na drobno i wymieszać z amarantusem. Do całości dodać koperek, sos sojowy i pozostałe przyprawy.

KROK 3: Fasolę namoczyć przez 12 godzin, a następnie ugotować do całkowitej miękkości.

KROK 4: Ostudzoną fasolę zblendować na bardzo gładko z dodatkiem wody, po czym dodać mąkę i sól- całość dokładnie wymieszać (wyrobić ciasto).

KROK 5: Ciasto odstawić na pół godziny, po czym odrywać je po kawałku, formować kule, które rozpłaszczać. Na każdy kawałek ciasta nakładać farsz, przykryć go drugim kawałkiem ciasta i zamknąć (np. przy pomocy widelca).

KROK 6: Paszteciki piec około 30 minut w 190 stopniach.