





Wonton w rosole

 barara

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

rosół - 1 litr

makaron sojowy - 150 g

olej sezamowy - 1 łyżeczka

marchewka - 1 szt.

Pierozki: -

papier wonton - 20 szt.

ugotowana mielona wołowina - 150 g

mielone krewetki koktajlowe - 70 g

dymka - 1 szt.

sos sojowy - 1 łyżka

olej sezamowy - 1 łyżka

cukier - 1 łyżeczka

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. W rosole podgrzewam marchew i makaron sojowy. Składniki farszu mieszam. Na papier wonton nakładam po łyżeczce farszu i zwijam, tak jak uszka wigilijne. Uszka wrzucam do wrzątku i gotuję 5 minut. Osączam i po kilka wrzucam do misek. Zalewam gorącym rosółem. Przed podaniem posypuję dymką i skrapiam olejem sezamowym.