Пекиншки равиоли

Егзотичен рецепт за кинески кнедли, полнети со мелено месо, зелка и кромид, готвени на пареа. Вкусот е збогатен со соја сос и сусам, за автентично доживување!

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:
- 130 гр. екстра бело брашно
- 165 мл. врела вода

За ФИЛ ќе ви треба:
- 100 гр. кинеска зелка
- 250 гр. свинско мелено месо
- 100 гр. млад кромид
- 2 лажички сол
- 1 лажица соја сос
- 1/2 лажичка густин
- 1 лажичка масло од сусам
- малку бел бибер

Ќе ви треба и:
- 2 лажици масло
- 1/2 шолја врела вода
- 1 лажица сусам

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на тестото. Брашното прелијте го со зовриената вода. Веднаш измешајте со виљушка за целото брашно да прими влага.

Кога малку ќе се олади, месете го со рака додека не стане сосема компактно и еластично, или околу 5 минути.

Ова е одлична вежба за рацете! Завиткајте го во пластична фолија и оставете го да стои на собна температура.

Чекор 2

Кинеската зелка исечете ја на тенки ленти, посолете ја со 1 лажичка сол и оставете ја да отстои 5 - 10 минути за да ја испушти течноста. Исцедете ја многу добро, што е уште една вежба за силината на дланките. Младиот кромид исечете го на тенки кругови.

Во еден поголем сад ставете го меленото месо раздробено на ситни парчиња. Додајте 1 лажичка сол, добро исцедената зелка и останатите состојки за полнежот.

Со виљушка мешајте ја смесата постојано во еден правец додека не се претвори во компактна топка која се одвојува од страните на садот. Или, ако сакате дополнителни вежби, добро измесете со рака.

Чекор 3
Тестото поделете го на 12 топчиња. Од секое топче расукајте многу тенка округла коричка. Во средината ставете 1 голема лажица од филот.

Потоа затворете ја во кружна или долгнавеста форма набирајќи ги краевите.

Чекор 4
На висока температура загрејте 2 лажици масло во Вок тавата.

Наредете ги равиолите, додајте 1 лажица сусам и на средно силен оган пржете ги додека дното не се зарумени, или 2-3 минути. За тоа време зовријте ја водата.

Потоа прелијте ги со врелата вода и веднаш затворете го капакот. Внимавајте на врелата пареа која веднаш ќе се создаде.

Гответе ги на пареа на истата температура 7 - 8 минути, или додека не испари целата вода.

Чекор 5
Сервирајте ги во чинија и прелијте ги со соја сос и слатко лут сос.

Совет
Равиолите може да ги пржите во длабоко масло, но сепак готвењето на пареа е поздрава опција.

Наместо млад кромид, може да ставите праз, а во филот може да додадете и 1 лажичка мартини или слатко бело вино.

Користени производи:

Вок тава

Сет од 2 сада за матење

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk