

Frytowane pierożki japońskie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne pierozki!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 7 łyżek mąki -
- 1 łyżka smalcu -
- 75 ml gorącej wody -
- olej do smażenia -
- szczypta soli -
- Farsz: -
- 10 dag mięsa z kurczaka -
- 4 cebule dymki -
- 1/3 pora -
- 4 ząbki czosnku -
- 2 łyżki sosu sojowego -
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej -
- kawałek imbiru -
- 4 łyżki oleju -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ciasto - do mąki wlać roztopiony smalec i wodę, dodać szczyptę soli i wyrobić ciasto a następnie odstawić na 20 minut. Farsz - zmielić mięso, posiekać dymkę i pora i podsmażyć to na oleju. Dodać posiekany czosnek i imbir. Przyprawić sosem sojowym. Farsz chwilę smażyć, dodać mąkę ziemniaczaną i wymieszać a następnie ostudzić. Ciasto rozwałkować i wykroić z niego niewielką szklanką kółka i na nie nakładać farsz i zlepiać brzegi pierożków. Wrzucać je na osolony wrzątek i gotować aż wypłyną na powierzchnię. Wyjąć z wody i przed podaniem pierożki obsmażyć w głębokim tłuszczu z obu stron na złoty kolor.