



Gyoza

Na gyoza plnené bravčovým mäsom a shiitake budete potrebovať (cca 20 ks):

200 g hladkej múky, soľ, 1 polievkovú lyžicu sezamového oleja (možnosť nahradiť rastlinným olejom), 100 g vriacej vody, zemiakový škrob

Na prípravu náplne budete potrebovať:

250 g bravčového mäsa (zvolili sme pliecko a karé 1:1), 3 strúčiky cesnaku, 150 g čerstvej bielej kapusty, 50 g čerstvých húb shiitake,

1 ks jarnej cibulky, hrst pažitky, 1 čajovú lyžičku strúhaného zázvoru, ½ čajovej lyžičky mletej rasce, 1 čajovú lyžičku sójovej omáčky,

1 polievkovú lyžicu sezamového oleja (možnosť nahradiť rastlinným olejom)

A TAKTO NA TO:

Prípravte cesto. Múku, soľ a sezamový olej zalejte vriacou vodou, premiešajte a rukou vypracujte hladké cesto. Cesto vytvarujte do valca a zabaľte do potravinovej fólie. Nechajte 30 minút odpočívať. Takto pripravené cesto vydrží v chladničke do druhého dňa.

Medzitým pripravte mäsovú náplň. Bravčové mäso najemno pomeľte s cesnakom. Nadrobno nasekajte kapustu, huby shiitake, jarnú cibulku a pažitku. Pridajte nastrúhaný zázvor, mletú rascu, sójovú omáčku, sezamový olej a dobre premiešajte.

Cesto rozdeľte na cca 20 dielov. Množstvo ale prispôbte hrúbke, ktorá pre vás bude vyhovujúca. Jednotlivé diely prikryte vlhkou utierkou, aby neobschli. Vytvarujte guľôčku a vyvaľkajte kruh s hrúbkou cca 1 až 2 mm. Aby sa cesto nelepilo posypte ho kukuričnou múkou. Cesto vykrojte formičkou s priemerom 10 cm. Naplňte ho mäsovou náplňou, okraje cesta navlhčite vodou a knedlíček zabaľte. Postupujte od stredu smerom k okrajom (viď video).

Zohrejte panvicu s olejom na miernom ohni. Opečte gyoza z dvoch strán do zlatista a zalejte panvicu horúcou vodou. Ihneď prikryte pokrievkou, zvýšte oheň a parte približne 5 minút. Po odkrytí ihneď vyberte gyoza, v prípade potreby ich nechajte ešte trošku opiecť. Posypte pažitkou, cibulkou, sezamom a podávajte so sójovou omáčkou.

Tip: Ak chcete omáčku na namáčanie gyoza trochu ozvláštniť, použite rovnaký pomer sójovej omáčky a ryžového octu a dochuťte chilli.