

(odc.23) pierożki tortellini w stylu tajskim

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.23)

trudność: **trudne**

Składniki

4 ząbki czosnku
2 łydgi [trawy cytrynowej](#) 🛒
2 kawałki imbiru wielkości kciuka
pęczek natki kolendry
4 udka kurczaka bez kości
4-5 łyżek (60-75 ml) [sosu sojowego](#) 🛒
2 łyżeczki (10 ml) oleju sezamowego
1 jajko
płatki ciasta na pierożki won ton
olej lub oliwa do smażenia
sos sojowy

Przygotowanie

Czosnek obrać z łupin i wrzucić do malaksera. Odkroić końce i twarde dół z łydgy trawy cytrynowej, usunąć twarde zewnętrzne liście. Przekroić łydgy wzdłuż na pół i rozgnieść płaską stroną noża. Przekroić w poprzek na pół i dorzucić do malaksera. Imbir obrać i wrzucić do malaksera. Odkroić korzenie, łydgy i część naci kolendry (resztę natki zachować do dekoracji) i wrzucić do malaksera. Zmiksować wszystko razem. Dodać mięso kurczaka i zmiksować, wlać sos sojowy i olej sezamowy i zmiksować, dodać jajko i wszystko razem zmiksować na gładką, dosyć luźną masę. Przełożyć masę do torebki foliowej i zsunąć w jeden róg. Ścisnąć i skrócić górę torby, odciąć rożek przy nadzieniu. Płatki ciasta rozłożyć na blacie, na każdy wycisnąć porcję nadzienia. Spryskać ciasto wodą (np. zraszaczem do kwiatów). Składać płatki ciasta na ukos i szczelnie sklejać brzegi, usuwając powietrze wokół nadzienia. Zwilżyć końce ciasta na dłuższym brzegu, skrócić, zawinąć i skleić ze sobą (jak pierożki tortellini). Ułożyć pierożki w bambusowym koszyku lub we wkładce do gotowania na parze, wstawić do garnka z wrzącą wodą i gotować na parze na małym ogniu ok. 10 minut. Przed podaniem rozgrzać olej na patelni teflonowej i podsmażyć pierożki z jednej strony na złoto. Wyłożyć na talerz lub deskę. Drobnoposiekać resztę natki kolendry. Podawać posypane natką kolendry, z sosem sojowym do maczania w miseczce. Podane proporcje składników pozwalają na wykonanie 40 sztuk pierożków.

© Jamie Oliver 2002