

(odc.48) pierożki gyoza

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.48)

ilość osób: 3

trudność: **trudne**

Pierożki

300 g mielonej wieprzowiny

300 g poszatkowanej kapusty pekińskiej (może być kapusta włoska)

½ główki czosnku

5 dymek

kawałek korzenia imbiru

olej sezamowy

sake

sos sojowy

gotowe ciasto do pierożków gyoza*

Sos do maczania

sos sojowy

[ocet ryżowy](#) 🍷 (może być biały ocet winny)

olej słonecznikowy (może być oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia)

olej chilli

Przygotowanie

Wołowinę i poszatkowaną kapustę wymieszać w misce. Dodać drobno pokrojone dymki i czosnek. Obrąć kawałek imbiru wielkości kciuka, pokroić drobno i wrzucić do miski.

Wymieszać upewniając się, czy mamy wystarczająco dużo mięsa, proporcjonalnie do ilości dymki, czosnku, imbiru i kapusty. Doprawić dodając – 2 łyżki oleju sezamowego, 4 łyżki sake, 3 łyżki [sosu sojowego](#) 🍷. Wymieszać wszystko widelcem. Odrobinę masy położyć na patelnię, spłaszczyć i usmażyć. Spróbować w zależności od potrzeb pozostałą masę doprawić. Mięso w zależności od tego, czy jest zimne, czy usmażone, wymaga innego doprawienia.

Wymieszać dłońmi. Przygotować gotowe krążki do pierożków gyoza. Zmoczonym wodą palcem obrysowywać brzegi krążków ciasta, nakładać nadzienie i sklejać (jak pierogi) wypuszczając całe powietrze. Można zrobić szczypankę, dzięki niej w czasie maczania pierożków w sosie uda się nabrać więcej sosu. W ten sposób przygotować resztę pierożków. Wziąć patelnię, nalać trochę oliwy z oliwek. Rozetrzeć ją. Ułożyć pierożki, jeden przy drugim (tak, żeby się dotykały), w dwóch rzędach. Usmażyć je na ciemnozłoty kolor od spodu. Później wlać dwa kieliszki (do wina) wody. Zwiększyć ogień. Przykryć pokrywką i gotować na parze przez jakieś 15 minut. Kiedy woda wyparuje, pierożki znowu zaczną się smażyć, można je podawać z sosem.

Sos do maczania jest naprawdę ważny. To jeden z najlepszych dodatków. Pięć łyżek [sosu sojowego](#) 🍷, trochę octu ryżowego, dwie łyżki oleju słonecznikowego, kilka kropli oleju [sklep 105]chilli[/sklep]

(Uwaga! Jest bardzo ostry!). Wymieszać. Spróbować. Ewentualnie dodać, któryś ze składników.

Pierożki gyoza są fantastyczne - można przyrządzić je na wiele sposobów: z kaczką, z

kurczakiem, z wieprzowiną, wegetariańskie.

*dostępne w sklepach z żywnością orientalną

© Jamie Oliver