

Gyoza (Гедза)



Гуоза-это японские пельмени. Они бывают нескольких типов в зависимости от способа приготовления: яки-гедза – жареные гедза, агэ-гедза – жареные во фритюре, суй-гедза – вареные гедза, муси-гедза – гедза, приготовленные на пару. Гедза могут быть с различными начинками, но чаще всего используют свиной фарш с овощами.

#пища #япония #food #japan

На 2 порции (22-24 шт)

Для теста:

1 стакан муки

1/4 стакана воды

Для начинки:

150 гр свиного фарша

2 стакан измельченной пекинской капусты

4 небольших пера зеленого лука (измельчить)

2 ст.л. соевого соуса

Соль, перец

Также понадобится:

Немного воды для склеивания теста

2 ст.л. растительного масла для жарки

1/4 стакана воды для пропаривания

Соевые соус или понзу для погружения

1/2 ч.л. кунжутных семян

1. Из муки и воды замесить тесто. Завернуть в полиэтилен и оставить отдыхать на 30 минут.

2. Мелко нашинкованную пекинскую капусту посолить и обмять, так что бы из нее пошел сок. Добавить к капусте фарш, лук, соевый соус и все тщательно перемешать.

3. Тесто обмять и частями раскатать его очень тонко (если есть машинка для пасты, можно воспользоваться ею). По шаблону вырезать кружки диаметром 10 см.

4. Чтобы слепить Гедза, положите раскатанное тесто на ладонь или плоскую поверхность. Выложить 1 чайную ложку начинки на центр теста. Опустите палец в воду и смочите края теста. Сложите тесто пополам и немного запечатайте левый конец (я правша поэтому мне удобнее начинать с левого края). При помощи большого и указательного пальца сделайте складку и плотно запечатайте тесто, сделайте тоже самое по всему краю. Красиво завернутые Гедза должны иметь форму полумесяца.

5. В сковороде разогреть растительное масло. Выложить гедза на небольшом расстоянии друг от друга, что бы они не слиплись и обжарить одну сторону до золотистого цвета, перевернуть на другую сторону, налить 1/4 стакана воды, накрыть крышкой и пропарить на среднем огне около 5 минут. После пропаривания снять крышку и подержать гедзы на сильном огне еще около минуты.

7. Подавать с соевым соусом или понзу с кунжутными семенами.

Источник