

Японская пицца



Откуда такое название – Японская пицца, принцесса моя не сказала, а я грешным делом и не спросил, ибо... ибо было вкусно, а когда пришло бы время задавать вопросы то и спрашивать было уже не о чем.

#пицца #пицца #япония #food #pizza #japan

Японская пицца. Ингредиенты:

Бульон куриный (можно из бульонного кубика) – 1 стакан

Мука рисовая – 250 граммов

Сода – 1 чайная ложка

Соль – 1 чайная ложка

Масло растительное – 2 столовые ложки
Капуста белокочанная – 2-3 листа
Грудка куриная – 100-150 граммов
Яйцо – 1 штука
Сыр – 100 граммов
Кетчуп
Перец по вкусу



Японская пицца. Приготовление:

К муке добавить соль, соду, бульон. Хорошо перемешать. Дать “отдохнуть” тесту 30 минут.

Прокрутить в мясорубке или измельчить в блендере куриную грудку. Мелко нашинковать капусту (мы измельчили в блендере).

В тесто добавить измельчённые курицу и капусту, яйцо. Опять

хорошо перемешать.

Разогреть сковороду, влить масло, убавить огонь на самый маленький. Выложить несколько лепёшек – по две столовые ложки теста на каждую. Сформировать края ложкой или с помощью кулинарного кольца.

Пожарить с одной стороны до золотистого цвета, перевернуть на другую сторону. Обжаренную сторону полить кетчупом и посыпать тёртым сыром.



[Удон](#). Сухим языком Википедии – Удон – один из видов лапши из пшеничной муки, характерных для японской кухни. Попалась нам эта лапша в Бегемоте и решено было немедленно её приготовить.

[Gyoza \(Гедза\)](#). Gyoza-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.

[Об искусстве доставки еды на велосипедах](#). Доставка еды кардинально изменилась с появлением сотовых телефонов, снабжённых приложениями для оформления онлайн заказов. А в давние времена в Японии использовали demae («идти впереди»).

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).