



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Jiao zi (gyoza)

Kačí • Řepín • 2024-03-11

Meditační pokrm pro celou rodinu a nebo prostě když chcete zamachrovat...

Obdobně jako naše Vánoce provází oslavy Nového roku množství tmelících rodinných aktivit. Tahle se drží na prvních příčkách žebříčku vznětlivosti celá staletí a byla by škoda nechat si ji ujít. Ideální pro chvíle otevřeného rodinného bilančního sdílení následované házením domácích potřeb a třískáním dveří.

na těsto (cca 30 taštiček):

- 280 g hladké mouky
- 150 ml vody
- čajová lžička soli

na zeleninovou náplň (k naplnění cca 60 taštiček):

- jedno balení hub Shiitake (200 g)
- 180 g uzeného tofu
- 1/3 bílého zelí
- 1 větší mrkev nastrouhaná na hrubo
- tmavý sezamový olej
- světlá sojová omáčka

na omáčku:

- chilli olej
- Lee Kum Kee Marináda teriyaki na kuře
- LSD
- limetková šťáva
- škrob
- bílý sezam

1. Těsto zpracujeme do hladka, zabalíme do potravinové fólie a dáme na 30 min do chladu.
2. Mezitím než nám těsto vychladne si připravíme zeleninovou náplň.
3. Aby náplň byla kompaktní, je potřeba si všechny suroviny rozrájet na fidloprčičky.
4. Nejprve opečeme houby šitake a uzené tofu s dvěma lžicemi sojové omáčky. Dáme stranou a necháme vychladnout.
5. Pak opečeme zelí na skus a ke konci přidáme do pánve i mrkev, promícháme, restujeme ještě asi minutu a odstavíme.
6. Dvě třetiny směsi zelí a mrkve dáme stranou necháme vychladnout.
7. Zbylou třetinu směsi mrkve a zelí necháme v pánvi a přidáme chilli olej, lžíci sojové omáčky, lžíci Lee Kum Kee (marináda na kuře), lžičku sezamového oleje, lžíci LSD, šťávu ze 1/4 limetky, trochu vody a lžičku škrobu rozmíchaného ve vodě a necháme zhoustnout tak, aby nám pak připravená směs na taštičkách držela.
8. Vychladlé houby šitake, tofu, zelí a mrkev smícháme dohromady a dochutíme sezamovým olejem. Díky tomu, že je směs vychladlá, se nám olej nebude odpařovat.
9. Směs i omáčku máme hotovy, můžeme tedy začít s plněním taštiček.
10. Těsto vyválíme do tloušťky cca 3 mm. Tenčí by se nám při plnění trhlo. Z vyváleného těsta pak vykrajujeme kolečka o průměru 9 cm (nám se osvědčilo víčko od plechovky čaje). U běžného válu je potřeba těsto rozdělit na 3-4 díly, aby se nám na vál pohodlně vešlo. Zbytek po vykrajování pak vždy můžeme zpracovat do následujícího dílu.
11. Kolečka plníme tak, že si do jejich středu dáme asi půl lžíce směsi, poté prstem namočeným ve vodě navlhčíme těsto po okraji, kde směs není a taštičku zabalíme. Díky navlhčení se nám při napařování taštička nerozlepí.

12. Taštičky damíme tak, že si je prekiopíme napul, na jednom okraji stiskneme k sobe a pak postupně jednu stranu řasíme a přilepujeme k protilehlé rovné straně. Chce to trochu cviku. Idelání je mít minimálně 8 přehybů. Tato práce obnáší trpělivost a dobré naladění. Je to forma meditace, kvůli které tento pokrm připravujeme. Ideálně by se ho měla zúčastnit celá rodina.
13. Připravené taštičky pak vaříme 5 minut v páře.
14. Servírujeme do hlubokých talířů, přelité omáčkou a posypané sezamovým olejem. Můžeme ozdobit petrželovou natí.



[#gyoza](#) [#Shiitake](#) [#zelí](#) [#tofu](#) [#mrkev](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-04-09

Ramen s arašídovou pastou

2024-01-03

Řepínská Čína