



email: info@lizela.cz

web: www.lizela.cz

tel: 776 712 452

Facebook: @LizelaKoreni

ČÍNSKÉ KNEDLÍČKY (JIAOZI)

RECEPT CCA NA 24 KNEDLÍČKŮ

ČAS PŘÍPRAVY: 1H 30 MINUT	ČAS VAŘENÍ: CCA 10 MINUT	ČAS CELKEM: 1H 40 MINUT
<p style="text-align: center;"><u><i>Ingredience:</i></u></p> <p>TĚSTO:</p> <ul style="list-style-type: none">• 300g hladké mouky + na posyp• 160ml vody pokojové teploty• špetka soli <p>NÁPLŇ:</p> <ul style="list-style-type: none">• 400g mletého vepřového masa• špetka soli• 1 lžička mletého bílého pepře• 1 lžíce světlé sojové omáčky• 1 lžíce ústřicové omáčky• 1 lžíce nastrouhaného zázvoru (nebo mletého)• 2 větší vejce• 4 lžíce sezamového oleje• 1hrnek nakrájené jarní cibulky• 3 lžíce vařícího oleje		<p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <p>NÁPLŇ:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Do mísy si vložte vepřové mleté maso, špetku soli, vejce, sójovou omáčku, bílý pepř, ústřicovou omáčku, zázvor a sezamový olej. Poté přidejte 1/3 hrnku s nakrájenou jarní cibulkou a promíchejte.2. Směs přikryjte a nechte odpočinout nejméně 1h.3. Poté přimíchejte zbytek jarní cibulky a polijte ji horkým olejem (zvýrazní se chuť jarní cibulky). <p>TĚSTO:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Smíchejte špetku soli s moukou, poté si uprostřed vytvořte díru a vmíchejte vodu.2. Poté vypracujte těsto a nechte 15 min přikryté odpočinout.3. Těsto zase asi 2 min hněťte a znovu nechte přikryté odpočinout tentokrát 1h.4. Když je těsto hotové, rozdělte ho na 3 části. První část si připravte na vál a zbývající dvě přikryjte, aby Vám těsto neztvrdlo.5. První část vytvořeného válečku nakrájejte asi na 8 rovnoměrných dílků a z nich vyválejte kolečka. Uprostřed nechte těsto vyšší a okraje rozválejte zhruba na 2 mm.6. Tento postup zopakujte i se zbývajícím těstem.

PLNĚNÍ A BALENÍ:

1. Do připravených koleček si vložte přibližně 1 lžíci směsi (podle toho jak velká kolečka máte) přeložte na půl a zmáčkněte okraj. Poté si složte boky a stiskněte, aby Vám neunikala směs.
2. Tento postup opakujte dokud nenaplníte všechna kolečka.

Vařené ve vodě

- Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu a vložte knedlíčky, promíchejte opatrně naběračkou, ať se Vám nepřilepí na dno. Když se začne voda opět vařit, přidejte asi ¼ hrnku studené vody. Opakujte ještě jednou a až se knedlíky zprůhlední a nafouknou, můžete je vyndat, protože jsou hotové.

Smažené na pánvi

- Do pánve dejte lžičku oleje (pánev je lepší s nepřilnavým povrchem) a rozmístěte knedlíčky tak, aby spojení bylo nahoře. Zalijte asi 150 ml vody a přikryjte pokličkou. Nechte vařit na středním plameni. Když se Vám vypaří voda, nechte do zlatova opéct a knedlíčky jsou hotové.

V páře

- Do velkého hrnce si připravte pařáček a nalijte vodu, aby nepřesahovala dno pařáčku. Přiveďte vodu k varu, zmírněte plamen a vložte knedlíčky na pařáček tak, aby se nedotýkaly. Zhruba za 10 min těsto zprůhlední a knedlíčky jsou hotové.