

Kuvane vrecice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mljevenog mesa
- **300 g** kupusa
- **1 mali komad** umbira
- **1 kašcica** mešavine zacina
- **2 kašikesoja** sosa
- **1 manji** crni luk
- **po ukusu** so
- **po ukusu** papara

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlake vode

Priprema

U dublju posudu stavimo brašno i postepeno nalivamo vodom i rukama zamjesimo tvre tijesto i ostavimo 10 minuta.

Kupus isecemo na tanke rezance i kuvamo ga 10 minuta u posoljenoj vodi u šerpi na šporetu i iscjedimo kroz cjedeljku. U drugu dublju posudu sitno naredamo koren umbira mladi crni luk isjecemo na tanke polukrugove u sud i dodamo mljeveno meso iscjeen kupus, soja sos, mjesani zacin i posolimo i po biberimo i mjesimo fil rukom dok se ne sjedini.

Na pobrašnoj radnoj površini premjesimo tijesto, isjecemo ga 20 jednaki dijelova i oblikujemo loptice od loptica oklagijom razvlacimo precnika 15cm. Na prvu koru malom kašikom naneseemo fil krajeve kore sjedinimo oblikujuci vrecice i kuhamo oko 10 minuta u provreloj posoljenoj vodi rešetkom kašikom izvadimo iz šerpe i stavimo u tanjir.

Na tanjir servirati nanom i prehodno pripremljen sos od soje na njega serviramo 3 vrecice i dekorišemo sitno narezanom šargarepom i gracicama miroije.

Savet

Pošto nisam imala šargarepu i miroiju dekorisala sam peršunom i bosiljkom.