Kineske knedlice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za fil:

- **1/2 kg**svinjskog mlevenog mesa
- **2**seckana zelena luka
- **1 kašik**soja sosa
- **2 kašicice**pirincanog vina
- **1 kašicica**susamovog ulja
- **1**iseckan beli luk
- **1**umuceno jaje
- **1 kašika**gustina
- **1/4 kašicice**aleve paprike
- **1/4 kašicice**soli
- ulje kikirikija za prženje
- **1/2 šolje**bistre supe
- **20 komada**okruglog testa za knedle

Testo za knedle:

- **2 šolje**brašna
- **3/4 šolje**vode
- **1 kašicica**soli

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ja sam koristila kupljeno testo za kineske knelice. Za vas koji ga nemate ovde je recept. Stavite brašno i so u ciniju, pomešajte zajedno. Koristite drvenu varjacu da mešate brašno dok dodajete vodu. Dodajte vodu u tri faze kako bi brašno apsorbiralo vodu. Testo ne sme biti ljepljivo. Premestite testo na tvrdu radnu površinu. Mesite testo 2 minuta dok ne postane glatko i elasticno. Stavite testo u vrecicu, pazeci da ispustite sav vazduh unutar vrecice i pustite ga da odmori najmanje 15 minuta i do 2 sata. Testo ce postati mekano i lagano za rad. Kad ga izvadite raspodelite ga u 4 jednaka dijela. Istanjite ga oklagijom na oko 2.5 cm debljine pa ga opet podelite na 8 jednakih komada. Oblikujte svaki komad kao krug. Koristite tortilla press ili dve male ploce prekrivene plasticnom folijom da biste poravnali svaki krug. Konacni krug treba da bude oko 5 do 8 cm u precniku. Napomena: Ako ne upotrebljavate testo odmah, ostavite ga u frižideru preko noci i vratite ga na sobnu temperaturu pre upotrebe.

Promešajte prvih 10 sastojaka u ciniju. Uzmite testo i stavite 1 Kašiku fila u centar.

Namažite ivice testa vodom vodom, preklopite i pritisnite kako biste zatvorili ivice. Dodajte 3 Kašike ulja od kikirikija u veliki tiganj i pržite dok dno ne budu zlatno smee. Kad su zlatno smee, dodajte 1/2 šolje pilece bistre supe, pokrijte tiganji kuvajte 8 minuta.

Ovako.

Savet

Obožavam Kinesku kuhinju. Bilo je ve mnogo recepta, ali ovaj je sad malo detaljniji. Slavila se ovde Kineska Nova Godina, a ove knedlice na taj dan moraju biti na stolu. Ja sam ove punila sa svinjskim mlevenim mesom i mnogim zainima, a može se puniti i sa škampima, pileim mesom i slino. Ja ovde imam veliki izbor gotovog testa za knedlice, a za one koji nemaju dodajem recept kako da ih napravite kod kue.