

## Japanske Knedle, Gyoza



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Fil:

- **1 šolja** izrezanog kupusa
- **400 gm**levenog svinjskog mesa
- **2 cen**abelog luka, vrlo sitno iseckano
- **2 kaš**ikakineskog belog luka
- **1 par**ce?umbira - izrendano
- **1 kaš**ikasusamovog ulja
- **1 kaš**ikasoja sosa
- so i biber po ukusu
- **30**komada testa za knedle\*

#### Sos:

- **1/3 šol**jeTerijaki sosa
- **1 kaš**ikaulja od susama

#### Testo:

- **1,5 šol**jabrašna
- **1/2 šol**jevruce vode
- **malog**ustina, za posipanje radne površine

### Priprema

Pripremimo sastojke.

Povrce koje smo prethodno pripremili izmešamo. Izrezani kupus prethodno ocedimo od viška tečnosti. Dodamo beli luk, đumbir, soja sos i ulje od susama. Pobiberimo i posolimo. Dodamo svinjsko meso. Sada rukom sve dobro izmešamo. Ostavimo pokriveno u frižideru da stoji oko 30 minuta. Na polovinu testa stavljamo 1 Kašiku fila. prethodno smo ivice testa premazali vodom. Preklopimo, pa krajeve zatvaramo u obliku harmonike.

Zagrejemo ulje dodamo malo susamovog ulja i vode oko 2 cm. Stavimo knedle u tiganj, poklopimo i na srednjoj temperaturi, krckamo dok voda ne ispari. Zatim izvadimo knedle, pa dobro zagrejemo tiganj i na malo ulja propržimo knedle 2 do 3 minuta i to samo sa jedne strane.

Služimo uz sos, salatu od kupusa ili naseckani mladi luk.

\*Priprema testa. Stavimo brašno u ciniju pa u sredinu, polako usipamo vodu. Mešamo rukom, dok dobijemo loptu testa, koju zatim ostavimo da odmori pola sata do sat vremena. Testo ce biti srednje cvrsto ali ne lepljivo. Izvadimo testo na radnu površinu, pa oklagijom izrolamo tanko 1 do 3 mm max. Možemo vecom cašom vaditi krugove.

Ovako.

## **Savet**

Nemojte da vas ime prepadne. Ove fine knedlice, punjene raznim filovima su zaista lake za napraviti, a ukus je divan. Za one koji ne mogu nabaviti gotovo testo sledi i recept kako ga sami možete napraviti. Ja obi?no napravim više nego što pojedemo pa ostatak (nepržene, ali filovane) zamrznem.