Korejské taštičky s masem a houbami

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 15

- Hladká mouka 4 hrnek
- Sůl 1 lžička
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Olej na smažení 1 ks
- **Na náplň**
- Mleté vepřové maso 1 hrnek
- Mleté hovězí maso 2 hrnek
- Jarní cibulka, nasekaná 2 hrnek
- Předem namočené houby šitake (nebo jiné oblíbené houby) 5 ks
- Cibule 1.2 ks
- Tofu 200 g
- Česnek - rozmačkaný 3 stroužek
- Sůl 1 lžička
- Mletý černý pepř 1.2 lžička
- Hnědý cukr 1 lžička
- Sezamový olej 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- **Omáčka k namáčení**
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Vinný ocet 1 lžíce
- Hnědý cukr 1 lžička
- Jarní cibulka 0.5 hrst
- Sezamová semínka 0.5 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Na náplň v míse smíchejte mleté maso, jarní cibulku, nadrobno nasekané houby, najemno nakrájenou polovinu cibule, najemno nadrcené (nebo nastrouhané) tofu, česnek, sůl, pepř, cukr, sezamový olej a sójovou omáčku. Vše dobře promíchejte rukama.

V jiné míse smíchejte mouku, 1/2 šálku vody, sůl a olej a uhněťte hladké a pevné těsto. Trvá to asi 10-12 minut. Nejlepší je použít robot, hnětač, nebo domácí pekárnu s programem na míchání těsta. Těsto vyválejte na pomoučeném válu na tloušťku asi dvou milimetrů a vykrajujte kolečka o průměru cca 8-9 cm. Doprostřed každého dejte 1 plnou lžičku náplně, okraje potřete vodou a přehněte do tvaru půlměsíce. můžete použít formu na pirožky, která ulehčí práci a zároveň ozdobí kraje. Taštičky smažte na pánvi dozlatova a podávejte s omáčkou k namáčení. Tu získáte smícháním všech potřebných ingrediencí.

Poznámka:

Na 60 kusů