

Taštičky Won ton

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zelí 200 g
- česnek 1 stroužek
- kukuřičná škrobová moučka 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- Hellmann's Omáčka k masu Tomatová 3 lžíce
- mrkev 200 g
- jarní cibulka 3 ks
- těsto 20 ks
- olivový olej 1 lžíce
- čerstvý zázvor 2 lžička
- sojová omáčka 2 lžička
- Hellmann 's Tatarská omáčka 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Bambusový napařovák ponoříme celý do vody a necháme namočit (místo bambusového napařováku můžeme použít hrnec s pokličkou a napařovací podložku na knedlíky).

Česnek a zelí nakrájíme na drobno, mrkev na kostičky, celerovou nať na tenká kolečka, cibulky jemně posekáme, zázvor nastroháme.

Na lžíci oleje opečeme česnek, cibulky a zázvor, přidáme celerovou nať, zelí a mrkev a vše asi 2 minuty restujeme.

Potom ve 100 ml vody rozpustíme škrob, přidáme sezamový olej, sójovou omáčku, sůl a pepř a rozmícháme do hladka. Směs nalijeme na zeleninu a mícháme, dokud nezhoustne (zhruba 1 minutu). Hotovou náplň necháme úplně vychladnout.

Doprostřed každé placičky položíme lžíci náplně, okraje těsta potřeme vodou a zmáčkne k sobě do tvaru měsce.

Napařovák vyložíme banánovými listy nebo pečícím papírem, vložíme do něj taštičky a postavíme ho nad pánev wok s vařící vodou (nebo nad hrnec). Napařujeme 3 až 5 minut.

Taštičky podáváme horké a namáčíme do omáčky připravené z Tatarské omáčky Hellmann's a Tomatové pikantní omáčky k masu Hellmann's.

Poznámka:

20 kusů těsto (placinky 10x10cm, lze koupit nebo nahradit nudlovým těstem)