

Wonton těsto

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Voda 0.25 hrnek
- Hladká mouka 300 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- **Na podsypání:**
- Kukuřičný škrob 4 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Vietnam

Postup:

Všechny suroviny smícháme a prohněteme v hladké, pružné a nelepivé těsto. Podle potřeby přidáváme vodu nebo mouku.

Těsto poté vyválíme válečkem na velmi tenký téměř průhledný plát. Během vyvalování podsypáváme kukuřičným škrobem. Wonton těsto můžeme ihned použít nebo je řádně podsypané škrobem a nakrájené na jednotlivé díly zamrazit.

Poznámka:

Wonton těsto je velmi oblíbené na výrobu plněných taštiček, které se používají buď jako příloha k pokrmům a do polévek a nebo se například osmahnou na oleji a jí se jako hlavní jídlo.