

Dim sum knedlíčky aka Pelmeně po asijsku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 5

2327 kalorií , **5 g** cukrů , **136 g** tuků , **89 g** bílkovin

Autor: Lucie

Odkaz: <https://srecepty.cz/dim-sum-knedlicky-aka-pelmene-po-asijsku>

Příprava

Začneme přípravou těsta - vodu přivedeme k varu, odvážíme si mouku a přidáme do ní trochu soli (lžičku). Horkou vodu postupně vléváme do těsta (samozřejmě předtím chvíli počkáme, abychom si nespálili ruce) a hněteme, pomáháme si vařečkou i rukama a vypracujeme krásné těsto, které se nelepí a je vláčné a pružné. Hotové těsto necháme chvíli ležet v chladu. Připravíme si masovou směs, vepřové maso nameleme, cibulku a všechny ingredience tohoto typu nasekáme na jemno, vejce rozklepeme do směsi, přidáme sůl, pepř, koriandr i rybí omáčku. Směs promícháme, výsledný produkt se podobá směsi na karbanátky nebo burgery. Vezmeme si těsto, rozpracujeme ho a vykrajujeme "libovolný tvar" (normální dimsum knedlíčky jsou nahoře otevřené a tvar těsta je takový nějaký osmiúhelník, ale tím jsem se rozhodla úplně netrápit), já vykrajuju kolečka, jelikož výsledné knedlíčky mají tvar pelmeně. Doprostřed kolečka vložíme kuličku masové směsi a kraje spojíme do úhledného půlkruhu. Poslední fáze - bambusový pařáček :) Dá se koupit za tři stovky v asijských obchodech anebo můžete zkusit klasické napařovací hrnce (s tím zkušenost nemám). Do kastrolu dáme trochu vody tak, aby se nám dno

Ingredience

- 500 g vepřové maso
- 1 ks červená cibule
- 1 ks chilli papričky
- 1 ks česnek
- 1 troška rybí omáčka
- 2 ks vejce
- 1 lžička sůl
- 1 špetka pepř
- 1 balení koriandr
- 250 g hladká mouka
- 1 l voda
- 1 ks jarní cibulka
- 1 ks limeta

Kategorie

Maso, Něco extra

pařáčku vody nedotýkalo a přivedeme k varu. Dno pařáčku vyložíme pečícím papírem (dělám do něj ještě díry vidličkou). Na papír naskládáme knedlíčky, zavřeme víkem a napařujeme 5 -10 minut. Podáváme se sweet chilli majonézou, srirachou nebo některou z domácí vyroběných asijských omáček, knedlíčky pokapeme šťávou z limety, zdobíme jarní cibulkou, koriandrem a chilli papričkou. Dobrou chuť! :)

▣ **Tip k receptu**

Knedlíčky můžete místo napařování i smažit na oleji :)

