

# Knedlíčky jiaozi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 7

**3721** kalorií , **16 g** cukrů , **33 g** tuků , **101 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/knedlicky-jiaozi>

## Příprava

Nejprve si připravíme těsto. Smícháme mouku, špetku soli a hrnek vody.

Vypracujeme kuličku, kterou dáme na 30 minut odležet do ledničky. Mezitím si nakrájíme cibuli na jemno, zelí na proužky, zázvor nastrouháme, maso nakrájíme na tenké proužky, česnek prolisujeme a vše smícháme. Osolíme, opeříme. Těsto vyválíme na tenký plát a vykrajujeme skleničkou. Doprostřed dáme lžici náplně, okraje těsta navlhčíme a zabalíme. Vaříme je ve velkém hrnci. Poté je můžeme (ale nemusíme) osmažit na oleji dozlatova. Podáváme je se sójovou omáčkou a chilli omáčkou.

## Ingredience

- ✓ 800 g hladké mouky
- ✓ 200 g čínského zelí
- ✓ 250 g vepřové plece
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce zázvoru
- ✓ 4 lžíce sójové omáčky
- ✓ 1 lžíce Shao-sing (rýžové víno)
- ✓ 1 lžíce sezamového oleje
- ✓ 2 lžíce chilli omáčky



### Tip k receptu

Tyto knedlíčky si v Číně připravují na Nový rok, který je u nich v únoru. Každá rodina má svůj originální recept, liší se náplní.



## Kategorie

Výjimečný den, Čínská, Zima, Celoročně,  
Finančně nenáročné, Maso, Hlavní chod