

Вареные вонтоны с креветками по-тайски (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 2 порции (10-12 шт.):

пресное заварное тесто - 100-150 г
(или готовые обертки для пельменей - 10-12 шт.),
креветки сыромороженные – 200 г,
красная паста карри - 2 ч.л.,
рыбный соус - 2 ч.л.,
кукурузный крахмал - 1 ч.л.,
куриное яйцо (только белок) – 1 шт.,
кинза – 2-3 кустика.



1. Заранее приготовить тесто для вонтонов по рецепту «[Пресное заварное тесто](#)».
2. Разморозить креветки, очистить от панциря, удалить спинную и брюшную прожилки, затем крупно нарубить.
3. Ополоснуть зелень кинзы и общипать листики, затем их тоже нарубить (крупно).
4. Сложить в подходящую по объему емкость креветки, кинзу, красную пасту карри, рыбный соус, кукурузный крахмал и яичный белок. Перемешать содержимое емкости до растворения пасты карри и крахмала. Накрыть пищевой пленкой и поставить мариноваться в холодильник на 10-15 минут.
5. Для приготовления оберток для вонтонов скатать тесто в колбаску. Затем колбаску разделить на 15 частей – заготовок для оберток. Скатать каждый кусочек в шарик, отложить их в сторону и накрыть полотенцем или салфеткой, чтобы они не обветрились.
6. Взять один шарик-заготовку, положить на слегка присыпанный мукой стол (можно и не присыпать, тесто и так не липнет), расплющить его ладонью, а затем раскатать получившуюся лепешку в тонкий круглый блинчик (где-то около 9 см в диаметре). Далее нужно из всех шариков-заготовок приготовить таким образом обертки для пельменей, а потом их начинить начинкой. Или сразу начинять начинкой, складывая готовые пельмени на разделочную доску и накрывая их салфеткой, чтобы не заветривались. Кому как удобнее.
7. В середину обертки положить 1 ч.л. начинки. Окунуть в плошку с водой кончик пальца и провести им по окружности обертки, чтобы слегка смочить края. Это позволит аккуратно склеить края обертки при формировании вонтона.
8. Соединить противоположные края обертки и прижать их друг к другу, начиная с центра, место склейки около 2-3 см.
9. Затем соединить вместе края обертки слева от получившегося «шва». Получится нечто похожее на «ласточкин хвост». Затем соединить края обертки с правой стороны от «шва» по центру. Плотно прижать пальцами края обертки в местах соединения. Получился вонтон в форме пирамидки.
10. Из оставшегося теста (или готовых оберток) и начинки сформировать вонтоны, сложить их на ровную поверхность и накрыть салфеткой, чтобы не обветривались.
11. Вскипятить воду, слегка подсолить, опустить в нее вонтоны, дождаться, пока они всплывут, и отварить их в кипящей воде 3-4 минуты.
12. Готовые вонтоны выложить на порционную тарелку и сразу подавать к столу. К таким вонтонам подают дип-соусы по вкусу.