

Жареные лепешки с луково-мясной начинкой (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 5 пирожков:

пшеничная мука – 200 г,
коровье молоко – 125 г,
дрожжи (сухие) – 2 г,
свинина – 160 г,
зеленый лук – 70 г,
имбирная вода – 30 мл,
светлый соевый соус – 1 ч.л.,
темный соевый соус – 0,5 ч.л.,
кунжутное масло – 0,5 ч.л.,
приправа «Вэйцзин» (глутамат натрия) – 0,25 ч.л.,
молотый черный перец - 0,25 ч.л.,
соль – 0,5 ч.л.,
растительное масло – 1 ст.л.



1. Приготовить имбирную воду для ароматизации фарша: очистить кусочек имбиря размером с грецкий орех, натереть его на мелкой терке, сложить в подходящую по объему плошку и залить кипятком, оставить настаиваться и остывать.
2. Приготовить дрожжевое тесто. Смешать сухие дрожжи с молоком комнатной температуры. Добавить в жидкость просеянную муку и перемешать. Получится комковатая масса.
Вымесить гладкое тесто. Накрыть емкость с тестом пищевой пленкой и поставить в теплое место подниматься, тесто должно увеличиться как минимум в 2 раза.
3. Приготовить начинку для пирожков. Измельчить мясо в фарш и переложить в подходящую по объему емкость. Можно просто через мясорубку пропустить, но традиционно нужно порубить мясо ножом.
4. В фарш добавить светлый и темный соевые соусы, молотый черный перец, приправу вэйцзин и имбирную воду. Вымесить фарш до однородного состояния, накрыть емкость пищевой пленкой и поставить в холодильник на 30 минут мариноваться.
5. Зеленый лук ополоснуть, стряхнуть воду, промакнуть полотенцем и нарезать колечками, добавить в емкость с фаршем, добавить соль и кунжутное масло и еще раз перемешать начинку.
6. Поднявшееся тесто вымесить, разделить на 5 частей и накрыть влажной салфеткой. Раскатать каждую часть теста в тонкую лепешку, примерно 3-4 мм толщиной. В середину каждой лепешки положить 1/5 приготовленной начинки.
7. Собрать края лепешки сверху, накрыв начинку, края лепешки собрать в щепотку, сжать пальцами. Затем круговым движением получившийся хвостик «открутить», получится аккуратно запечатанная лепешка. Лепешку подровнять с обеих сторон скалкой, сильно не давить, а то тесто порвется. Получится достаточно тонкая лепешка с начинкой. Прodelать то же самое с оставшимся тестом и начинкой. Перед обжаркой дать отстояться лепешкам 15 минут.
8. Разогреть на среднем огне в сковороде растительное масло, поместить в сковороду лепешки и обжарить сначала с одной стороны до поджаристой корочки, затем перевернуть на другую сторону и также обжарить до корочки. Затем добавить в сковороду пару ст.л. воды и накрыть крышкой. Воду нужно добавлять аккуратно, ибо масло начнет «плеваться», и сразу накрыть сковороду крышкой. Уменьшить огонь до ниже среднего и готовить под крышкой до выкипания воды. Корочка должна получиться хрустящая, тесто внутри мягкое, а начинка сочная. Не нужно пережаривать.
9. Готовые пирожки переложить на сервировочную тарелку, дать немного остыть и подавать к столу. Эти пирожки вкусные как горячие, так и остывшие. Кушать такие пирожки нужно аккуратно, внутри горячий сок, им можно обжечься.