

Вареные пельмени Цзяоцзы с овощной начинкой (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ

для теста (на 40 пельменей):

- пшеничная мука высшего сорта - 200 г,
- вода (холодная) – 100 мл.
- или взять заварное пресное тесто – 300 г
(рецепт заварного теста см. [ТУТ](#)).

для начинки (для около 60 пельменей):

- **консервированный бамбук** – 250 г,
- кабачок (маленький) – 1 шт.,
- морковь – 1 шт.,
- куриное яйцо – 3 шт.,
- зеленый лук – 2-3 стрелки,
- **кунжутное масло** – 1-2 ст.л.,
- соль – 1 ч.л.,
- молотый белый (или черный) перец – 0,5 ч.л.



1. Побеги бамбука ополоснуть проточной водой и нарезать сначала соломкой, а затем соломку нарезать кубиками.
2. Яйца разбить в подходящую плоскую тарелку и немного взбить их, как для омлета. В воке (или просто на сковороде) разогреть на среднем огне 1 ст.л. растительного масла и вылить в вок взбитую яичную массу. Жарить, постоянно помешивая, чтобы разделить яичную массу на мелкие кусочки. Вынуть из вока получившуюся массу на тарелку и отложить в сторону.
3. Ополоснуть кабачок и помыть морковь, затем очистить морковь от верхнего слоя, кабачок тоже очистить от шкурки. Морковь нарезать слайсами (тонкими ломтиками то бишь), затем соломкой. Морковную соломку нарезать поперек на мелкие кубики.
4. Кабачок также нарезать кубиками, затем сложить в емкость и посолить, дождаться выделения жидкости и слегка отжать.
5. Ополоснуть стрелки зеленого лука, затем нарезать колечками. Отложить в сторону.
6. Сложить в гострюю емкость измельченные кубиками бамбук, кабачок и морковь.
7. Добавить в емкость яичную массу, колечки зеленого лука, молотый черный перец, кунжутное масло, соль. Хорошо все перемешать, до получения однородной массы. Готовую массу можно поместить в холодильник – пусть промаринуется, пока будем готовить тесто для пельменей.
8. Приготовить тесто на основе холодной воды – смешать в подходящей по объему емкости холодную воду и пшеничную муку, вымешивать 20 минут до однородной массы. В зависимости от качества муки тесто может получиться жиже – в таком случае добавить немного муки. Или же вместо теста на основе холодной воды использовать заварное пресное тесто (рецепт см. [ТУТ](#)).
9. Приготовить из теста круглые обертки 5-6 см в диаметре. Тесто можно просто раскатать скалкой, присыпав рабочую поверхность и протерев скалку мукой, в очень тонкое полотно, что-нибудь около 1 мм в толщину. А можно при помощи лапшерезки (она может раскатывать тесто).
10. Положить в середину обертки 1 ч.л. начинки (ложка без горки), обмакнуть указательный палец в воду и провести им по краю половины окружности обертки, смочив её.
11. Сложив обертку пополам, соединить вместе края обертки и прижать их друг к другу, таким образом склеив их. Прижимая края обертки, убедиться в том, что края склеились, иначе во время варки пельменей бульон из них вытечет.
12. Из оставшегося теста приготовить обертки для цзяоцзы, положить в них начинку и сформировать пельмени.
13. Готовые пельмени опустить в кипящую воду, аккуратно перемешать и варить до всплытия пельменей. После всплытия варят еще 6-7 минут.
14. Готовые пельмени вынуть, положить в пиалу и подать с черным рисовым уксусом или составным дип-соусом. На 1 порцию обычно подают 5 штук цзяоцзы.