

Вареные пельмени Цзяоцзы с рыбой и грибами (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):

- филе морской рыбы – 400 г,
- куриное яйцо – 2 шт.,
- зеленый лук – 2 стрелки,
- **сушёный чёрный древесный гриб Муэр** – ½ брикета 25
- **кунжутное масло** – 2 ст.л.,
- растительное масло – 1 ст.л.,
- молотый белый (или черный) перец – 0,5 ч.л.,
- соль - 1 ч.л.



1. Яйца разбить в подходящую плоскую тарелку и немного взбить их, как для омлета.
2. 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. Заранее замоченные сушеные грибы Муэр (в теплой воде на 30 минут) отжать от лишней влаги, затем удалить у грибов твердые уплотнения и мелко нарубить грибы или нарезать мелкими кубиками.
4. Ополоснуть стрелки зеленого лука, затем нарезать колечками. Отложить в сторону.
5. Приготовить филе из морской рыбы (или взять готовое), затем мелко нарубить его ножом (как вариант, пропустить через мясорубку). Рыба подойдет любая морская, какая оказалась под рукой.
6. Сложить в подходящую по объему емкость рыбный фарш, яичную массу, колечки зеленого лука и грибы муэр. Добавить в емкость кунжутное масло, молотый белый (или черный) перец и соль. Хорошо все перемешать до получения однородной массы. Емкость с готовой начинкой можно поместить в холодильник (предварительно накрыв пищевой пленкой) – пусть промаринуется, пока будем готовить тесто для пельменей.
7. Следующий этап – это приготовление теста для оберток. Тесто для оберток для вареных пельменей используют как на холодной воде, так и заварное. На холодной воде получается более нежное тесто, оно и на вкус и на вид немного отличается, но при этом оно категорически «не любит» сочные начинки, т.е. через несколько минут жидкость из начинки растворит тонкое тесто обертки, и будет отверстие, через которое будет вытекать сок. Обертки из заварного теста куда более «терпеливые», но при этом вареное тесто не такое нежное, хотя отличия и очень незначительные. Из заварного пресного теста получаются отличные обертки для цзяоцзы и вонтонов, а также обертки для жаренных на масле или во фритюре пельменей или пирожков, потому как это тесто плохо впитывает жир. Выбор теста - за поваром. (Рецепт заварного теста для пельменей можно посмотреть [ТУТ](#)).
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.
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). Затем при помощи специальной вырубki вырезать из полотна теста круглые заготовки.
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. Сложить обертку пополам, соединить вместе края обертки и прижать их друг к другу, таким образом склеив их и завершив, таким образом, формирование цзяоцзы-пельменя. 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. Готовые пельмени опустить в кипящую воду, аккуратно перемешать и варить до всплытия пельменей. После всплытия варить еще 6-7 минут.
13. Готовые пельмени вынуть, положить в пиалу и подать с черным рисовым уксусом или составным дип-соусом. На 1 порцию обычно подают 5 штук цзяоцзы.