KIKKOMAN

Гёдза с капустой и грибами

Общее время **45 мин** **30 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 721 кДж / 650 ккал

Жиры: **30,4 г**
Углеводы: **79,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

14	листов теста для гёдза
Начинка:	
100 г	белокочанной капусты
30 г	грибов шиитаке
30 г	грибов эноки
80 г	лука
2	зубчика чеснока
40 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
30 мл	растительного масла для жарки
Соус:	
80 г	сушёной клюквы
40 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
120 мл	сладкой мирин приправы Kikkoman
1 ч. л.	кукурузного крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

100 г белокочанной капусты - **30 г** шиитак - **30 г** грибов шиитаке - **80 г** лука - **2** зубчика чеснока - **40 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **30 мл** растительного масла для жарки
Мелко нарежьте овощи для начинки и обжарьте их в масле около 10 минут до мягкости.
Приправьте соевым соусом Kikkoman.

Шаг 2

40 мл соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **120 мл** сладкой мирин приправы Kikkoman - **80 г** сушеной клюквы - **1 ч. л.** кукурузного крахмала
Смешайте ингредиенты для клюквенного соуса в сотейнике и доведите до кипения.

Шаг 3

14 листов теста для гёдза
Положите на тесто начинку из шага 1 и слепите в пельмени гёдза.
Положите готовые пельмени на сковороду и обжарьте с одной стороны. Когда они станут золотистыми, добавьте немного воды, накройте крышкой и тушите 3-4 минуты.

Подавайте готовые пельмени с клюквенным соусом.