

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 шиитакэ

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 шиитакэ - 30 г грибов шиитакэ - 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.