

Пельмени шумай

Общее время 45 мин 45 мин Время подготовки

Пищевая ценность (на порцию):
1588 кДж / 379 ккал

Жиры: **13,6 г** Белки: **20,4 г**
Углеводы: **41,6 г**

ИНГРЕДИЕНТ

Ы

4 порции

1 упаковка готового теста для шумай

Для начинки:

200 г репчатого лука

5 грибов шиитаке (или коричневых шампиньонов)

1 небольшой кусочек имбиря (около 1 см)

600 г мякоти свиной лопатки (ломтиками не толще 1 см) (или куриной грудки)

2 ч. л. сахара

2 ч. л. сухого мясного бульона в гранулах

3 ст. л. Соевый соус натурального брожения Kikkoman

1 яйцо

1,5 ст. л. кунжутного масла

1,5 ст. л. sake (или белого вина)

4 ст. л. картофельной муки

2 ст. л. зеленого горошка, замороженного

Для дипа:

Соевый соус натурального брожения Kikkoman
горчица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для начинки очистить репчатый лук от шелухи и мелко порезать. Срезать у шиитаке ножки и крупно измельчить грибы. Имбирь почистить и натереть. Свинину промокнуть бумажным полотенцем, мелко нарезать и разложить на разделочной доске. Обратной стороной кухонного ножа «раздавить» мясо.

Шаг 2

Мясо поместить в большую миску. Добавить шиитаке, имбирь, сахар, сухой мясной бульон, соевый соус, яйцо, кунжутное масло, sake и всё хорошо перемешать руками.

Шаг 3

В отдельной миске смешать мелко нарезанный лук и картофельную муку (немного картофельной муки убрать в сторону для зеленого горошка). Соединить с мясом и еще раз хорошо перемешать до состояния фарша.

Шаг 4

Выложить кружки теста на рабочей поверхности и на каждый из них положить примерно 30 г приготовленного мясного фарша. Приподнимая края кружка теста, слепить их по кругу, не закрывая начинку полностью, в форме цветка. Дно сделать плоским, чтобы шумай не падали.

Шаг 5

Замороженный зеленый горошек обвалить в картофельной муке и положить по одной горошине сверху в каждый пельмень шумай. Разместить шумай в бамбуковой пароварке на достаточном расстоянии друг от друга и около 8 минут готовить на сильном пару. Подать на стол с соевым соусом и горчицей.