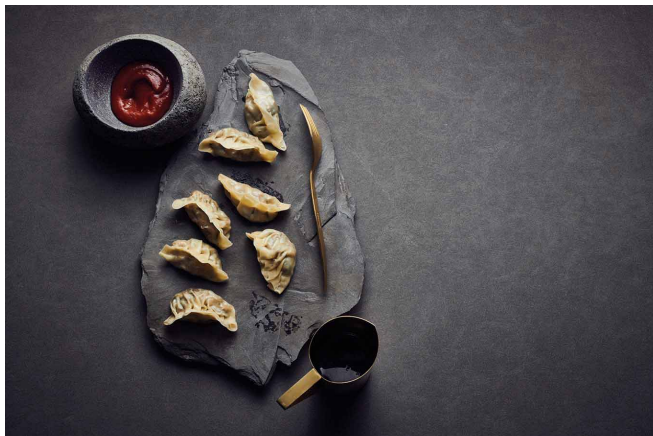




# Вареники

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Пауза	30 хв
Час готування шт.	20 хв
Прилад	24 ComhairSteamer V2000 з 2021 року

конвертики з тіста з грибами та соусом понзу

## Тісто

300 г борошна

150 мл води

2 г солі

## Начинка

450 г суміші грибів (наприклад, глив, печериць, шиїтаке), подрібнених

2 зеленої цибулі, нарізаної тонкими кільцями

2 зубчики часнику, роздавлені

1 стручок перцю чили, порізаний на половинки, без серцевини, подрібнений

10 г імбиру, натертого

арахісова олія для бланшування

½ пучок коріандру, подрібнений

1 ст. л. підсмаженої кунжутної олії

3 ст. л. соєвого соусу

## Формування

кукурудзяний крохмаль для посипання

олія для змащення





## Соус понзу

---

50 г цукрової пудри  
50 мл соку лайма  
50 мл соусу мірін  
100 мл соєвого соусу

## Прикрашення

---

трохи соусу шрірача

## Тісто

---

Змішайте всі інгредієнти в мисці та вимішайте щільне тісто. Сформуйте з тіста кульку і залиште під кришкою в холодильнику на 30 хвилин настоятися.

## Начинка

---

Обсмажте всі інгредієнти включно з імбиром у арахісовій олії на великій сковороді на середньому вогні до золотистої скоринки.

Додайте коріандр, заправте соєвим соусом та кунжутною олією. Дайте охолонути.

## Формування

---

Посипте робочу поверхню кукурудзяним крохмалем. Розкачайте з тіста корж завтовшки приблизно 1 мм. Виріжте з тіста 24 кола діаметром приблизно 10 см. Замісіть залишки тіста. Повторюйте цей процес, доки тісто не закінчиться.

Покладіть у середину кіл з тіста 1 ч. л. начинки. Змочіть краї тіста водою, стуліть тісто над начинкою. Складіть один бік тіста у вигляді рюші й міцно притисніть до іншого боку. Викладіть вареники на змащене невеликою кількістю олії перфороване деко з нержавіючої сталі.

Готуйте вареники у режимі готування на парі за температури 100 °C впродовж 20 хвилин.

Після приготування зніміть їх з деко.

## Соус понзу

---

Змішайте всі інгредієнти в мисці.

## Прикрашення

---

Подавайте вареники з соусами понзу та шрірача.





## Етапи приготування

---

**Готування на парі 100 °C протягом 20 хв**

## Поради

---

Тісто для вареників продається на азійському ринку.

## Акcesуари

---

Перфороване деко з нержавіючої сталі

