

detkityumen.ru

ПИРОЖКИ НА ПАРУ.



Где готовим?

Пароварка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для теста:

Молоко 25 мл.

Мка 500 гр.

Подсолнечное масло 40 гр.

Сода пищевая 0,5 ч./л.

Соль по вкусу.

Дрожжи 1 ч./л.

ИНГРЕДИЕНТЫ для начинки:

Фарш свинины 400 гр.

Капуста 50 гр.

Зеленый лук 3cebля.

Свежий имбирь 20 гр.

Соевый соус 2 ст./л.

Яблочный уксус 1 ст. /л.

Приготовление:

Эти пирожки на пару, именуемые баоцзы, зародились в Китае тысячу лет назад. В настоящее время они широко распространены и ценятся во всем мире. Эти аппетитные паровые пирожки можно употреблять в любое время дня. Они считаются одними из самых распространенных уличных блюд юго-восточной азии. Баоцзы похожи на манты, но тесто у них очень нежное и мягкое, а в качестве начинки используют мясо, креветки, овощи или даже сладкое. Сегодня приготовим баоцзы, фаршированные свининой с капустой, зеленым луком и свежим имбирем, который придает блюду пикантный вкус, усиливающийся в сопровождении соевого соуса. Попробуйте это

необычное, но очень сытное и вкусное блюдо, оно вам обязательно понравится.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

18.04.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/687/