

# Čínské taštičky plněné masem

Časová náročnost: 45 minut

## Těsto

|        |              |
|--------|--------------|
| 250 g  | hladká mouka |
| 150 ml | vlažná voda  |
|        | sůl          |

## Náplň

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
|          | olivový olej                   |
| 1 ks     | jarní cibulka                  |
| 1 ks     | mrkev                          |
| 200 g    | mleté vepřové nebo hovězí maso |
| 1 lžička | sojová omáčka                  |
|          | sůl                            |



## Omáčka

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 7 lžíce    | sojová omáčka       |
| 3 lžička   | worcesterová omáčka |
| 3 stroužek | česnek              |
| 1/2 lžička | chilli              |

## Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Hladkou mouku smícháme s vodou a solí a vypracujeme vláčné nelepivé těsto. (Pokud bude potřeba, přilijeme trošku vody.) Poté dáme těsto odležet do ledničky. Mezitím uděláme náplň: Na rozpáleném olivovém oleji osmahneme nadrobno nasekanou cibulku s mrkví, přidáme mleté maso a dusíme přibližně 10 minut. Dochutíme sojovou omáčkou a podle potřeby dosolíme. Směs necháme vychladnout. Hotovou vychladlou směsí plníme kolečka z těsta, přičemž vždy pečlivě přeložíme a utěsníme okraje, aby nám z taštiček náplň nevypadla. Taštičky vkládáme do hrnce s horkou vodou, ale pozor - voda přitom nesmí vařit! Necháme je v této téměř vařící vodě, dokud nevyplavou na hladinu. Poté vyndáme a servírujeme na talíř s omáčkou připravenou ze směsi sojové a worchestrové omáčky spolu s nadrobno

nasekaným česnekem a chilli. Ozdobíme drobně posekaným pekingským zelím a ihned podáváme.