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 vařicí 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.