KIKKOMAN

Pierogi kimchi z kapustą i grzybami

Czas ogółem **85 min** **30 min** Czas przygotowania **35 min** Czas gotowania **20 min** Czas odpoczywania

Wartości odżywcze (na porcję)
1.890 kJ / 452 kcal

Tłuszcz: **12 g** Białko: **13 g**
Węglowodany: **68 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

300 g	mąki pszennej
50 ml	oleju roślinnego
2,5 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
200 ml	gorącej wody
250 g	białej kapusty
1,5 l	wody
1 łyżeczka	soli
3	cebule
1	ząbek czosnku
1 łyżeczka	miodu
250 g	pieczarek
2 łyżki	Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
1 łyżeczka	świeżo zmielonego pieprzu
1 łyżka	świeżych listków tymianku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

300 g mąki pszennej - **20 ml** oleju roślinnego - **0,5 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **200 ml** gorącej wody
Wysyp mąkę na blat roboczy i zrób wgłębienie pośrodku. Dodaj olej, Sos sojowy Kikkoman i gorącą wodę. Mieszaj i zagniataj, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Przykryj ciasto miską i odstaw do wyrośnięcia na około 20 minut.

Krok 2

250 g białej kapusty - **500 ml** wody - **2** cebule - **1** ząbek czosnku - **250 g** pieczarek - **20 ml** oleju roślinnego - **2 łyżki** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżeczka** świeżo zmielonego pieprzu
Kapustę drobno porwij. Umieść ją w garnku, zalej wrzątkiem i gotuj przez 15-20 minut, aż zmięknie. Odcedź i odciśnij nadmiar wody. Odstaw do lekkiego ostygnięcia, a następnie drobno posiekaj. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Czosnek i pieczarki drobno posiekaj. Rozgrzej olej na patelni, dodaj cebulę i smaż, aż się zeszkli. Dodaj czosnek i smaż przez kolejną minutę. Dodaj pieczarki, a następnie kapustę. Dopraw pieprzem, Sosem z chili do kimchi Kikkoman i Sosem sojowym Kikkoman. Smaż farsz przez 2-3 minuty, a następnie odstaw do ostygnięcia.

Krok 3

1 l wody - **1 łyżeczka** soli
Podziel ciasto na trzy części. Jedną część rozwałkuj na cienki placek. Pozostałe dwie części trzymaj pod przykryciem, żeby nie wyschły. Z rozwałkowanego

ciasta wytnij kółka. Na środek każdego kółka nałóż łyżeczkę farszu. Złóż w półksiężyc i dociśnij brzegi. Odłóż pierogi na oprószoną mąką stolnicę i przykryj ściereczką. Powtórz z pozostałymi porcjami ciasta. Z tej ilości ciasta powinno powstać około 15-20 pierogów. Pierogi gotuj partiami w osolonej wodzie.

Krok 4

1 cebula - **10 ml** oleju roślinnego - **1 łyżeczka** miodu - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **1 łyżka** świeżych listków tymianku
Cebulę pokrój w cienkie łódeczki i zeszklij na oliwie. Dodaj miód, Sos sojowy Kikkoman i połowę listków tymianku. Podawaj pierogi z karmelizowaną cebulą, posypane pozostałymi listkami tymianku.