

Pierozki wasabi z kolorowymi warzywami z woka

Czas ogółem **40 min**

Wartości odżywcze (na porcję)

2.534 kJ / 605 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

na pierożki:

250 g mąki + mąka do
posypania blatu
1 jajko
1 łyżeczka soli
świeżo zmielony pieprz

na farsz:

1 jajko
250 g twarogu
2 łyżki bułki tartej
1,5 łyżka pasty wasabi
sól

warzywa do woka:

2 marchewki
2 pomidory
1 ząbek czosnku
1 czerwona cebula
100 g (różowych) pieczarek
100 g boczniaków
100 g groszku cukrowego
200 g plasterów ananasa
2 łyżki oleju rzepakowego
kilka pokrojonych listków
(tajskiej) bazylii
7 łyżki Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman
7 łyżki słodkiego sosu chili

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Do mąki dodać jajko, ok. 100 ml wody, sól oraz pieprz i zagnieść ciasto, tak aby stało się elastyczne i sprężyste, a następnie uformować cztery kule i odstawić je w chłodne miejsce pod przykryciem na ok. 15 minut. Z jajka na farsz oddzielić białko.. Wymieszać twaróg, bułkę tartą, żółtko i pastę wasabi, a następnie doprawić solą.

Krok 2

Na wysypanym mąką blacie rozwałkować ciasto i wykroić w nim koła o średnicy ok. 12 cm. Nałożyć farsz na ich środek i posmarować krawędzie białkiem. Zlepić pierożki, dobrze dociskając krawędzie.

Krok 3

Warzywa do woka: Marchewki obrać i umyć, pomidory umyć, pokroić na ćwiartki, usunąć zieloną szypułkę i gniazda nasienne. Pomidory i marchewki pokroić w kostkę. Obrać czosnek i cebulę. Cebulę pokroić w kostkę, a czosnek rozgnieść. Pieczarki i boczniaki (jeżeli jest to konieczne) umyć, oczyścić i w zależności od rozmiaru pokroić na mniejsze kawałki. Groszek cukrowy umyć, oczyścić i przekroić na pół. Ananasa pokroić na kawałki.

Krok 4

Warzywa smażyć w woku na rozgrzanym oleju przez ok. 10 minut, mieszając co jakiś czas. .

Pierozki gotować w osolonej wodzie ok. 6-7 minut.
Dodać ananasa do warzyw, posypać bazylią,
doprawić sosem sojowym i chili. Serwować razem
z pierożkami.