

# Siu mai

Czas ogółem **45 min** 45 min Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**1588 kJ / 379 kcal**

Tłuszcz: **13,6 g** Białko: **20,4 g**  
Węglowodany: **41,6 g**

## SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

**1** paczka wrapów siu mai (30 wrapów) (aby przygotować domowe wrapy, skorzystaj ze wskazówki)

**Na nadzienie:**

**200 g** cebuli

**5** grzybów shiitake (lub pieczarek)

**1** mały kawałek imbiru (ok. 1 cm)

**600 g** łopatki wieprzowej (plastry powinny mieć nieco mniej niż 1 cm grubości) lub filetu z piersi kurczaka

**2 łyżeczki** cukru

**2 łyżeczki** bulionu mięsnego w granulkach

**3 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman

**1** świeże jajko

**1,5 łyżki** oleju sezamowego

**1,5 łyżki** sake (lub białego wina)

**4 łyżki** skrobi kukurydzianej

**2 łyżki** mrożonego groszku

**Na dip:**

Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman  
musztarda

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Przygotuj nadzienie. Obierz i posiekaj cebulę. Odetnij nóżki grzybów shiitake, a następnie grubo pokrój grzyby. Imbir obierz i zetrzyj na tarce. Osusz mięso, pokrój na małe kawałki i rozłóż na desce do krojenia. Użyj tylnej części noża kuchennego, aby ubić mięso.

### Krok 2

Przełóż ubite mięso do dużej miski. Dodaj grzyby shiitake, imbir, cukier, bulion mięsny, sos sojowy, jajko, olej sezamowy oraz sake i dokładnie wymieszaj rękami.

### Krok 3

W innej misce dobrze wymieszaj posiekaną cebulę i skrobię kukurydzianą. Zachowaj trochę skrobi kukurydzianej, aby użyć jej później do groszku. Dodaj mieszankę cebuli do mieszanki mięsa i dokładnie wymieszaj.

### Krok 4

Ułóż wrapy siu mai na blacie. Na środek każdego wrapa nałóż łyżką ok. 30 g farszu mięsnego. Podnieś boki wrapa, aby wyglądał jak kwiat. Spłaszcz podstawę każdego siu mai, aby zachował pionową pozycję.

### Krok 5

Oprósz mrożony groszek pozostałą skrobią

ziemniaczaną. Umieść po 1 groszku na każdym siu mai. Umieść siu mai w koszyku do gotowania na parze (upewniając się, że pierożki nie są zbyt blisko siebie) i gotuj na dużym ogniu przez ok. 8 minut. Siu mai podawaj z sosem sojowym i musztardą.