

Kiniški virtiniai su antiena



Gaminimas

1. Tešlai dubenyje šakute sumaišykite miltus su druska ir aliejumi. Tada supilkite verdantį vandenį ir maišykite šaukštu, kad viskas suliptų. Kai šiek tiek praaš, minkykite tešlą apie 5 minutes, kol ji taps vienalytė ir elastinga. Jei tešla gaunasi labai lipni, minkant šiek tiek pabarstykite miltais, bet nepersistenkite. Tešlą susukite į maistinę plėvelę ir atidėkite į šalį.
2. Įdarui antienos filė supjaustykite gabalėliais ir sumalkite česnako skilteles bei imbierą sutarkuokite, pievagrybius, kopūstą ir svogūnų laiškus itin kruopšiai susmulkinkite. Tai padarykite kuo smulkiau. Dubenyje sumaišykite maltą antieną, česnaką, imbierą, pievagrybius, kopūstą, laiškus, sojų padažą, sezamų aliejų, paprikų dribsnius, anyžių ir cinamoną, kad gautumėte vientisą, lipnią masę.
3. Tešlą padalykite į 4 dalis. Ant miltuoto paviršiaus iškočiokite kuo plonesnį lakštą. Išspauskite apie 8 cm skersmens 8 skrituliukus. Ant kiekvieno skrituliuko užkrėskite po kupiną šaukštelį įdaro ir tešlą perlenkite, kraštą užspauskite. Taip pat padarykite kitus virtinius.
4. Paruoštus virtinius virkite garuose: pripilkite apie 1/3 puodo vandens, uždėkite groteles, ant jų virtinius. Labai svarbu, kad vanduo nesiliestų su tešla ir neišgaruotų. Kad virtiniai nepriliptų prie grotelių po jais patieskite kepimo popieriaus, t.y. ant grotelių, arba salotą/kopūsto lapą. Garinkite apie 10 minučių.
5. Padažui dubenėlyje gerai sumaišykite sojos padažą, sezamų aliejų, labai smulkiai supjaustytus čiliukus (su sėklomis, ar be, rinkitės patys, atsižvelgiant į tai, kai aštriai mėgstate), sutrintus česnakus ir susmulkintus svogūnų laiškus.



INGREDIENTAI

300 g.	Lapino puota švž. antienos filė su oda
4 skiltelės	Česnakas
30 g.	Imbiero šaknis
120 g.	Rudieji pievagrybiai
120 g.	Mėlynasis kopūstas
6 vnt.	Svogūno laiškai
3 v.š.	Sojos padažas
2 a.š.	Sezamų aliejus
1/2 a.š.	Džiovinti raudonųjų aitriųjų paprikų dribsniai
1/8 a.š.	Maltas anyžius
1/4 a.š.	Maltas cinamonas
	Tešlai:
4 puodeliai	Šviesūs spelta miltai
1 1/2 puodelio	Verdantis vanduo
1 a.š.	Druska
4 v.š.	Aliejus
	Padažui:
3 v.š.	Sojos padažas
2 a.š.	Sezamų aliejus
2 vnt.	Raudonieji čili pipiriukai (nedideli)
2 skiltelės	Česnakas
2 v.š.	Aliejus
10 vnt.	Svogūnų laiškai



Dėkojame **MUKATANUI** už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)

