



JERNEJ KITCHEN

AZIJSKI CMOKI S PURANJIM MESOM (GYOZA)

Azijski cmoki ali Gyoza so slastna predjed ali glavna jed. Odlični in enostavno pripravljene cmoki, ki bodo navdušili ljubitelje azijske kuhinje.

ZA 4 JEDI

PREDJEDI

ALI 2

GLAVNI

PRIPRAVA:	15	MINUT
POČITEK TESTA:	30	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

TESTO ZA CMOKE

- 100 g gladke bele moke
- 25 g koruznega škroba ali gustina
- 65 ml tople vode

NADEV

- 250 g mletega puranjega mesa
- 1 mlada čebula
- 3 stroki česna
- 1 čajna žlička limonine lupinice
- 2 cm kos ingverja, olupljen
- 2 žlici sojine omake
- 40 g sveže naribanega zelja
- 1 žlica rastlinskega ali sezamovega olja
- 85 ml vode
- 2 žlici rastlinskega olja za pečenje

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- kuhinjski robot (poljubno)

PRIPRAVIMO TESTO ZA CMOKE

Najprej pripravimo testo za cmoke. V skledi premešamo gladko belo moko, škrob in toplo vodo. Zgnetemo v prožno testo. Gnetemo približno 5 minut z rokami ali v kuhinjskem robotu. Testo prestavimo v vrečko za zamrzovanje in postavimo v hladilnik za vsaj 30 minut (ali čez noč).

NASVET

[Lahko se uporabi tudi gyoza testo kupljeno v specializiranih trgovinah.](#)

PRIPRAVIMO NADEV

V skledo damo mleto puranje meso, seseklano mlado čebulo, sesekljane stroke česna, limonino lupinico, nariban ingver in sojino omako. Začinimo s poprom in soljo ter dodamo še naribano zelje in rastlinsko ali sezamovo olje.

NAPOLNIMO CMOKE IN JIH PRIPRAVIMO

Testo razdelimo na 24 delov, vsak naj tehta približno 6g - 8g. Vsak kos testa oblikujemo v kroglice, te rahlo pomokamo in razvaljamo v krog. Na sredino vsakega kroga damo 1 žličko pripravljenega nadeva. Testo prepognemo čez nadev in dobro stisnemo skupaj, da dobimo žepek. Na zmeren ogenj pristavimo večjo teflonsko ali litoželezno ponev. Dodamo olje, ko je vroče, dodamo cmocke in jih pečemo 2 - 3 minute, oziroma dokler niso zlato rjavo zapečeni. Nato zalijemo z 85ml vode, pokrijemo s pokrovko in kuhamo 8 minut, oziroma tako dolgo, da izpari vsa voda.

vrečka za zamrzovanje
teflonska ali litoželezna ponev
valjar

POSTREŽEMO

Kuhane azijske cmoke z mletim puranjim mesom postrežemo kot predjed (za štiri osebe) ali kot glavno jed (za dve osebi). Postrežemo jih s pikantno omako s sladkim čilijem ali s sojino omako. Poljubno posujemo s seseklano mlado čebulo in postrežemo.