

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta JIAOZI - DUMPLING CHINES	
Ingredientenan E Reyeno: <ul style="list-style-type: none">• ½ cup col blanco of napa, chiki-chikito• ½ cup ceboyin, chiki-chikito• 1 pida gember (2 inch), raspa• 1 lb carni porko mula• 1 cuch soya sauce• 1 cuch shaoxing cooking wine• 1 cuch azeta sesame• 1 teenchi konoflok, machica• ¼ tlp salo E envoltura: <ul style="list-style-type: none">• ½ cup awa• 2 cup hariña blanco• un kinipi di salo Ademas: <ul style="list-style-type: none">• poco awa pa hunta rand di envoltura	Categoria Aperitivo
	Sirbi cuanto multiple
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e col blanco (napa no mester) den un conchi grandi y basha un poco salo pa yuda saka e awa for di e col. Despues di ½ ora, gara e col den bo mannan y primi tur e awa afo. Pone e col den un conchi grandi.2. Den e conchi grandi cu e col, agrega tur e ingredientenan pa e reyeno y mezcla nan bon. Pone den frigidaire pa por lo menos 30 minuut pa e fusion tuma luga.3. Den un otro conchi pone e hariña y cuminza basha awa poco-poco aden y cuminza mezcla nan te ora cu bo haya un mansa bruto. Como cu e mansa no tin webo, bo ta haya un mansa duro cu bo mester bringa cu ne. Esaki ta normal. Si ta necesario, agrega mas awa, un par di druppel cada biaha ta ora cu e mansa ta manehable. Mansa e bala ariba un mesa cu un tiki hariña ariba pa por lo menos 10 minuut. Despues pone un banda y lage sosega pa por lo menos 10-15 minuut.4. Lora awor e mansa den un figura di colebra di 1 inch diki y despues corte na pidanan di 1 inch grandi. Cu un rol bo ta bai plat nan rondo na 3 inch grandi.5. Prepara bo mesa awor cu tur e ingrediente- y envolturanan na man, un conchi chikito cu poco awa. Cuminza pone un telep di e reyeno den e centro di un envoltura. Hunta e rand di e envoltura cu un tiki awa y doble esaki pa e randnan pega bon na otro. Mientras bo ta dobla nan zorg pa e aire sali afo, pa esey no bay molestia bo ora di hasa of herbe. Esaki ta basicamente con pa lora dumpling. Pa un otro technica mi ta referi bo na: youtube.com6. Con pa hasa e dumplingnan, mi ta referi bo na e receta" Gyoza, dumpling Japonés.	