

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/zupa-wonton-z-kurczaka-z-grzybami-i-pirozkami-von-ton-z-mielonym-skrzydkiem-z-kurczaka>

**Zupa wonton z kurczaka z grzybami i pirożkami von ton
z mielonym skrzydełkiem z kurczaka**

WYRÓŻNIENIE



Składniki:

- Ciasto wonton
- 1 jajko
- 1/3 szklanki wody
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli

Farsz:

- odrobina oleju
- 200 g mielonego mięsa z kurczaka
- 2 dymki ze szczypiorkiem, posiekane
- 1 ząbek czosnku, starty na tarce
- 1/2 łyżki świeżo startego imbiru
- 1 łyżka sosu sojowego

Zupa:

- 500 ml bulionu drobiowego
- 50ml sosu sojowego
- garść świeżej kolendry
- 10g imbiru marynowanego
- 1 ostra papryczka
- Pół limonki
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki sosu sojowego
- Grzyby mun
- szczypior

Sposób wykonania:

Farsz: Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju, wrzucamy czosnek, starty imbir i posiekane dymki, smażymy do zeszklenia. Dodajemy mięso i smażymy, aż będzie gotowe. Wlewamy sos sojowy, dokładnie mieszamy. Zdejmujemy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia. Teraz przygotowujemy ciasto na pierożki wonton. W misce łączymy mąkę z solą, w szklance jajko z wodą. Po środku mąki tworzymy dziurę i cienkim strumieniem wlewamy jajko z wodą. Ciasto bardzo dokładnie zagniatamy na jednolite ciasto. Gdyby było zbyt twarde, dodajemy odrobinę więcej wody; zbyt miękkie- więcej mąki. Formujemy kulkę, kroimy na pół, przykrywamy wilgotną ścierką i odstawiamy na 10 minut. Każdą kulkę ciasta kroimy na 4 części, a następnie każdą część jeszcze na 9 mniejszych. Powinny nam powstać 72 kawałki ciasta. Każdy kawałek rozwałkowujemy na kółko o średnicy 9 cm (ciasto powinno być bardzo cienkie). Na środek każdego kólecza kładziemy farsz do wonton, krawędzie smarujemy rozbełtanym jajkiem i zlepiamy na kształt sakiewki.

Zupa: Ząbek czosnku wraz z łupinką podsmażamy na 1/2 łyżki oleju. Do bulionu dodajemy sos sojowy, podsmażony czosnek, posiekaną kolendrę, ostrą papryczkę, grzyby mun sok z połowy limonki i gotujemy na małym ogniu przez 15 minut. Wkładamy pierożki wonton i gotujemy 3minuty. Pierożki przekładamy do 2 lub 3 miseczek, zalewamy bulionem, posypujemy prażonym czosnkiem i szczypiorkiem.