

Китайские лепёшки с луком

OsThemes · 09.08.2023



Время готовки

90 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Китайские лепёшки с луком - это легкая закуска или аперитив. Тонкие круглые блинчики, хрустящие снаружи и мягкие внутри. Всего из 4-х ингредиентов вы получите блюдо прямо как в китайских ресторанах!

Ингредиенты

- Мука — 250 г.
- Зелёный лук — 4 стебля
- Рапсовое масло — 60 мл.
- Измельчённый чеснок — $\frac{1}{2}$ ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Горячая вода — 180 мл.
- Соевый соус — 2 ст. л.
- Рисовый уксус — 2
- 5 ст. л.
- Кунжутное масло — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Способ приготовления

1. Подготовьте тесто: в глубокой миске смешайте муку соль и чеснок. Добавьте горячую воду в муку и перемешайте ложкой. Продолжайте помешивать до тех пор пока вся вода не будет поглощена мукой. Не волнуйтесь если тесто еще не сформировалось полностью.
2. Замесите тесто: руками разомните все комочки теста внутри миски. Если ваше тесто все ещё очень сухое добавьте ещё немного горячей воды (около 1-2 столовых ложек). Продолжайте замешивать. Тесто должно быть влажным но не должно прилипать к вашим рукам слишком сильно.
3. Сформируйте тесто в круглый шар накройте миску с тестом полиэтиленовой пленкой и оставьте его подниматься примерно на 30 минут.
4. Раскатайте лепёшки. Для этого посыпьте мукой рабочую поверхность разделите тесто на 4 части одинакового размера. Каждую часть сначала сформируйте в шарик а затем используйте скалку чтобы раскатать тесто в тонкий круг диаметром примерно 17-20 см.
5. Нанесите тонкий слой рапсового масла поверх теста и посыпьте мелко нарезанным зелёным луком по всему тесту.
6. Сверните лепёшку в трубочку а затем в улитку чтобы зелёный лук оказался внутри. Затем раплющите тесто рукой и снова раскатайте скалкой. Постарайтесь раскатать тесто как можно тоньше (несколько кусочков лука могут выскочить в процессе - это нормально). Повторите этот процесс со всеми частями теста.
7. Нагрейте рапсовое масло в небольшой сковороде на среднем огне. Поместите одну из лепёшек в середину сковороды и обжарьте каждую сторону в течение 2-3 минут пока лепёшка не станет золотисто-коричневой. Перенесите готовое блюдо на тарелку и повторите с 3 оставшимися лепёшками с луком добавляя масло в сковороду мере необходимости.
8. Приготовьте соус. Смешайте все ингредиенты для соуса в небольшой миске. Добавьте остатки лука в соус и щепотку хлопьев красного перца если хотите немного остроты.
9. Нарезьте блинчики с луком на небольшие дольки и подавайте в горячем виде вместе с соусом. Приятного аппетита!