

Turtite chinezești cu ceapa verde 菜包

written by Andreea



Vi s-a întâmplat vreodată să uitați să faceți un lucru foarte important pur și simplu pentru că ați avut altele pe cap? Mie da, mi s-a întâmplat. Spre exemplu am uitat să postez turtitele acestea minunate. Povestea începe așa: într-o dimineață, pe când mergeam la servicii, am simțit venind dintr-o bucătărie un miros de ceapa era un miros știu cum să vă descriu. Probabil că la ora aceea, oricui i s-ar părea ciudat mirosul de ceapa prăjită... Exact în momentul acela gândul m-a dus la aceste turtite cu ceapa pe care le savuram cu cea mai mare plăcere în China. Acesta a fost micul meu dejun și uneori și gustarea la prânz pentru vreo 2 ani de zile în Shanghai. Verile în Shanghai sunt de-a dreptul infernale! Pe lângă faptul că este foarte cald, aerul este foarte umed și irespirabil, creând o senzație de sauna continuă. Ca să vă faceți o idee cam cum e vremea, vă spun că pe timp de vară, o bluza spălată și întinsă pe sfoară se usuca în 2-3 zile! Abia mai pe dimineață se răcorește ușor și poți ieși cu încredere din casă să te plimbi. Așa că imi făcusem obicei să ies dimineața devreme, înainte să ajung la cursuri, pentru a

respira aer cat de cat mai curat si sa trec pe langa chioscul din strada unde se preparau cele mai bune turtite cu ceapa. Si pentru ca marfa era putina, iar chinezii multi, vanzatorul mereu oprea pentru mine cate 2 turtite cu ceapa, asteptandu-ma tacticos sa vin in fiecare dimineata. Dar asta se intampla numai vara, caci iarna nu ieseam asa de devreme din camera. Iarna ma incalzeam cu un terci de orez dulce cu fructe confiate. O bunatate! Sper sa gasesc reteta la el, caci era delicios!



Insa o relatie si mai aproape cu aceste turtite am stabilit-o in momentul in care a venit o prietena chinezoaica la mine la camin ca sa gatim. Ea mi-a aratat cum se fac aceste turtite. Si acum imi vine sa rad cand imi aduc aminte ca am cumparat vreo 3 tigai speciale pentru plita electrica din camin. Afurisita de plita vroia numai un anume tip de tigaie sau de oala (pe care bineinteles ca niciodata nu il nimeream! ☹), iar daca puneai pe ea alt tip, plita puiua in fel si chip minute in sir pana se inchidea singura. Tigaia nepotrivita nici macar nu se incingea pe acea plita! Si intr-un final, cand am nimerit tipul de tigaie potrivit pentru plita, am uitat-o intr-o seara in bucatarie, iar a doua zi disparuse :)). De ciuda, n-am mai cumparat alta, dar macar am folosit-o pe aceea de 2 ori: o data pentru niste snitele care s-au ars prea tare si le-am aruncat (!!) si o data pentru cu ceapa! Si acum iar ma umfla rasul cand imi aduc aminte ca nu aveam sucitor pentru intins aluatul si ca atunci am folosit noi o sticla de bere (goala, evident!) pentru a intinde bietele turtite. Acum, dupa atata timp, fac aceste turtite la mine in bucatarie si uneori ma surprind zambind cu gandul la acele trecem la reteta:



200 g faina de grau
120 g apa clocotita

1 legatura ceapa verde

1/2 lingurita sare

2 lingurite ulei de susan

3 linguri ulei vegetal pentru prajit

Intr-un castron amestecam faina cu sarea, adaugam putin cate
putin apa (s-ar putea sa nu fie nevoie de toata apa, depinde
de tipul de faina)



amestecam cu grija cu o spatula sau o lingura,



pana obtinem o biluta de aluat elastica si moale.



O lasam deoparte, acoperita cu un prosop pentru 15 minute.
Dupa aceea modelam din ea un sul cam de 12 centimetri lungime



Taiem sulul de aluat in parti egale



vom obtine 6 bucatele de aluat pe care le vom transforma in
mingiute



luam o mingiuta de aluat si o indindem cu sucitorul intr-o
foaie foarte subtire



cu ajutorul unei pensule de bucatarie ungem suprafata foi cu
ulei de susan



taiem ceapa verde in bucati



si presaram foaia de aluat



rulam foaia de aluat intocmai ca pe o clatita, obtinem un
rului ca acesta



rulam bucata de aluat, dandu-i o forma de melc



iar peste melcul format trecem usor sucitorul, astfel incat
sa obtinem o turtita cam cat palma noastra



prajim in uleiul incins turtitele pana acestea se rumenesc



dupa care le scoatem pe servetele de bucatarie



le servim cat sunt calde



alaturi de un sos dulce sau picant



dar neaparat calde sa fie!



si cum mai exact se servesc? :))



se ia o bucata :))



se trece prin sos :))



mai departe! Se savureaza fara mila!



Enjoy!