

Supa de wonton

written by Andreea



credit foto: Cristina Toth

Atunci cand Cristina mi-a povestit de proiectul ei "Gatesc cu prietenii", mi s-a parut o idee geniala, mai ales ca acum postarile video sunt la mare cautare. Proiectul acesta al ei este fara doar si poate, unul de suflet, deoarece este dedicat prietenilor si celor dragi. Acum, desirand firul

evenimentelor, sincera sa fiu, nu imi amintesc exact prima data cand am intalnit-o pe Cristina, insa am sentimentul ca o cunosc dintotdeauna. Ne leaga multe amintiri impreuna, foarte multe evenimente, gatit impreuna, iesit la cafea, la masa in oras, o cina delicioasa la ea acasa si cate si mai cate. Ne-am sfatuit una pe alta in materie de bucatarit, ne-am povestit lucruri frumoase, am ras, am depanat amintiri. Si sa nu uit, in multe situatii m-a ajutat si m-a sustinut cat de mult a putut ea. Zilele trecute m-a invitat la ea acasa sa gatim impreuna si sa facem LIVE pe Facebook, si am acceptat imediat.

Ne-am gandit, ca fiind frig afara, cel mai potrivit fel de mancare ar fi o supa calda cu wonton. Fiind primul meu live de acest gen, am avut atat de multe emotii, incat am turuit incontinuu si astfel am reusit sa lungesc si live-ul mai mult decat era planificat! eu puteam sa fac un pocinog ca asta! :)). In fine, una peste alta, ca sa vedeti si voi cum a fost, gasiti inregistrarea din acea seara aici.

Wonton sunt, sa zicem, un fel de tortellini ai chinezilor.

Umplutura este asemanatoare cu cea a coltunasilor, insa aluatul este diferit. Daca la coltunasi este usor sa facem aluatul in casa, la wonton este mai complicat. De aceea, in

magazinele chinezesti, la raionul de produse inghetate se gasesc pachetele sigilate cu astfel de foi de wonton, asemanatoare cu foile de lasagna, insa sunt mult mai subtiri si mai mici, de forma patrata. Pe blog, despre coltunasi am mai vorbit aici. Tot pe aici pe blog gasiti si o delicioasa supa de coltunasi.

Ca un rezumat, va las aici si reteta scrisa:

pentru wonton:

20 foi wonton
300 g carne tocata
2 catei usturoi
1 bucata mica ghimbir
2 fire ceapa verde
1 ou mic (sau 2 de prepelita)
1 varf lingurita piper alb
1 varf lingurita sare
1 lingura sos de soia light
1 lingurita ulei de susan
1 lingura vin de orez (alcool de gatit)

pentru supa

600 ml supa clara de pui
1 legatura bok choy (sau 2 maini baby spanac)
1 lingurita ulei de susan
1 varf lingurita piper alb
1 catel usturoi tocat fin
1 fir ceapa verde
(optional, ulei picant)
coriandru proaspat

Pentru umplutura punem carnea de porc tocata intr-un bol, peste care adaugam: usturoiul trecut prin presa, ghimbirul tocat marunt, ceapa verde tocata marunt, piperul alb, sarea, sosul de soia, uleiul de susan si oul. Amestecam totul foarte bine pana obtinem o pasta consistenta. Daca consideram ca pasta nu este consistenta, atunci putem adauga putin amidon. Luam o foaie de wonton, o asezam cu un colt spre noi, punem o lingurita din compozitie, rulam foaia de doua ori, pana la mijlocul foii de wonton, astfel incat sa obtinem un triunghi cu baza lata. Umezim marginile foii cu apa ca sa se lipeasca bine, dupa care unim laturile de la baza, ca pe tortellini. Punem o oala cu apa la fiert si cand apa a atins punctul de fierbere punem wonton formati in apa si ii lasam sa fiarba.

pana se ridica la suprafata. Timpul de fierbere sa nu depaseasca 5 minute. Cand wonton au fiert, ii scoatem cu ajutorul unei spumiere si ii asezam in bolurile de servit. In aceeasi apa in care au fiert wonton punem si bok choy sau spanacul si le lasam la fiert 30 de secunde, nu mai mult.

Intre timp incalzim supa de pui separat in alta oala.

Turnam supa de pui peste wonton din castroanele de servit, impartim si spanacul sau bok choy blanchat. Dupa care condimentam supa dupa gust cu usturoi tocat fin, piper alb, ceapa verde, ulei de susan. Daca mancati picant, atunci puteti pune si ulei picant sau pasta de ardei iute. La sfarsit, daca va place, puteti pune si coriandru.

Dupa cum spuneam reteta o puteti urmari pas cu pas in filmarea noastra de vinerea trecuta.

Diva mea draga, iti multumesc pentru invitatie si ma bucur ca am gatit impreuna! Te pup si te imbratisez cu drag!

Pachetele vietnameze cu piersici si legume

written by Andreea



Printre cele mai renumite si indragit preparate din bucataria asiatica se numara si pachetelele de primavara prajite acelea chinezesti cu multe legume si foita crocanta alaturi de un sos dulce acrisor. Dar pachetelele de primavara vietnameze le cunoasteti? Daca nu, va povestesc eu pe scurt despre ele. Arata genial, au un aer tare proaspat, sunt sanatoase, delicioase, se prepara extrem de repede, nu trebuie sa stati sa le prajiti, si mai ales sunt sanatoase! Am mai spus treaba asta, nu? :). Si va mai dau un pont aici: chemati niste

prieteni dragi cu copiii lor, puneti toate ingredientele asezate frumos pe un platou si invitati-i sa isi pregateasca singuri pachetele! Si asa aveti o masa delicioasa pregatita chiar de musafiri! Si va veti amuza copios! In felul acesta, ii puteti obisnui pe copii sa manance mai multe legume si sa isi prepare singuri mancarea. Eu zic ca o sa va placa mult de tot! In plus, la aceste pachetele de primavara puteti absolut orice ingrediente doriti! Le puteti face dulci, atunci cand le umpleti diferite tipuri de fructe, le puteti face cu carne, spre exemplu din friptura de pui de aseara si niste legume coapte, le puteti umple cu legume si creveti sau, le puteti da o nota usor dulce adaugand la legume cate un fruct. Eu m-am jucat putin cu niste culori si am asortat niste legume crude impreuna cu delicioasele piersici de la Sun Food!

Ingrediente:

- 1 conserva piersici Sun Food
- 1 ardei gras rosu taiat fasii subtiri
- 1 morcov taiat fasii subtiri
- 1/2 castravete Fabio taiat fasii subtiri
- 50 g taitei vermicelli (de fasole mungo)
- 15 foi de orez pentru pachetele vietnameze
- 3 crengute menta proaspata
- coriandru proaspat (optional)
- susan alb si susan negru

pentru sos:

- 3 linguri unt de arahide
- 4 linguri sos de soia
- 2 linguri sos hoisin
- 1 catel usturoi
- 2-3 linguri apa calda
- 1 lingurita ulei de susan
- 1 lingurita ulei de ardei(optional)



Pentru inceput punem taiteii vermicelli intr-un bol si turnam apa fierbinte peste ei, ii lasam asa timp de 5 minute pana ce se inmoaie.



Intre timp, intr-o farfurie adanca punem apa rece si scufundam pe rand in apa foile de orez



Scurgem o foaie de orez de apa, o asezam pe o farfurie, iar pe deasupra punem fasii subtiri de legume deja pregatite.



Scurgem de apa taiteii vermicelli



si adaugam o cantitate mica peste legume,



dupa care impachetam pachetelele, le taiem pe din doua si le lasam deoparte



Pregatim sosul:

intr-un bol punem sosul de soia si untul de arahide si amestecam bine



Adaugam usturoiul pisat si uleiul de susan, apoi punem apa calda pentru a forma un sos consistent



Peste pachetele presaram susan alb si susan negru



servim imediat pachetelele cu sos



este o gustare delicioasa si sanatoasa!



Incercati! O sa va placa mult!



Enjoy!

Prajitura sarata cu ridichi albe

written by Andreea



Oricat de ciudata v-ar parea aceasta denumire sau produsul rezultat intr-o prajitura sarata cu ridichi, va spun ca in China, acest preparat este tare iubit si este servit cu precadere in zilele de sarbatoare, in special in perioada Anului Nou Chinezesc.

Ok, si daca acum nu e Anul Nou Chinezesc si nu e nicio ocazie speciala, de ce postez chestia asta? Pentru ca am un motiv foarte intemeiat: vreau sa merg la Taste of London care va avea loc la...(exact Londra!) in perioada 17-20 noiembrie! Acum ceva timp Electrolux ne-a lansat provocarea *#electrolux-Gateste cu Electrolux la Taste of London* si pur si simplu nu am putut rata ocazia! Ceea ce este si mai frumos, este faptul ca noi, bloggerii am avut de ales sa ne inspiram din bucataria

unuia dintre 11 chefi propusi de Electrolux. Si mare mi-a fost bucuria cand am vazut ca printre ei se numara si *Jeremy Pang!*

Oh, the joy!

Cine e Jeremy Pang? Unul dintre cei mai in voga si mai tineri chefi asiatici din Londra. Desi la inceput a terminat facultatea de biochimie si a lucrat pentru mai multe companii, iubirea lui pentru mancarea si traditia chineza a salasluit in el inca de cand era mic. Dupa ce a lucrat in mai multe restaurante, a avut ocazia sa-si faca specializarea si la Le Cordon Blue Institute. In 2009 si-a indeplinit cel mai mare vis si a infiintat School of Wok in Londra. In anii urmatori, celebritatea lui a crescut vertiginos avand diferite aparitii in publicatii ca Sunday Times, BBC Good Food si ES Magazine.

In 2015 apare si cartea de bucate semnata de el, *Chinese Unchopped*. O carte geniala cu poze exceptionale, tehnici foarte bine explicate si retete clasice chinezesti pe care le-a cules de-a lungul timpului de la membrii familiei sale.

De ce am ales Jeremy Pang? Evident pentru ca promoveaza bucataria asiatica, in special bucataria chinezeasca. Pentru ca este un om modest, dar foarte talentat, pentru ca nu-si uita traditiile si cultura, locul de unde a pornit de cand era mic. Pentru ca de multe ori aduce aminte de preparatele bunicii sale. Pentru ca are un zambet cald si sincer si pentru ca are un accent britanic delicios! :).

Dupa cum spuneam, multe dintre preparatele lui sunt clasice, dar reuseste intotdeauna sa le ofere o prospektie si o imagine aparte. Dupa cum el insusi a declarat, prajitura sarata cu ridichi este una dintre favoritele lui, mai ales ca bunica lui o pregatea foarte des. Tot el recunoaste, inasa, ca a incercat sa o pregateasca si el in cateva randuri, dar ca de cele mai multe ori nu i-a reusit. Asa ca, astazi, mi-am propus sa refac aceasta prajitura sarata in varianta mea, dar pastrand elementele ei de baza.



Ingrediente:

500 g ridiche alba daikon
50 g creveti uscati
6 ciuperci shiitake uscate
2 carnati chinezesti *la chang*
30 g fulgi ceapa prajita
200 ml apa

150 g faina de orez
50 g amidon de porumb
1 lingurita sare
1/2 lingurita piper alb
1 lingurita ulei de susan
50 ml ulei de arahide
pentru decor:
ceapa verde
coriandru proaspat
susan negru
sos chilli cu usturoi



Desi exista mai multe variante ale acestui tip de prajitura, ea necesita cateva elemente de baza care nu trebuie sa lipseasca. In primul rand, ridichea alba sau ridichea daikon. A nu se confunda cu ridichea noastra neagra, care dupa ce este curatata, are miezul acela alb. Nu, nu este acelasi lucru. Cu toate acestea, nu trebuie sa va faceti probleme, acest tip de ridiche se gaseste si pe la noi in supermarket-uri si chiar si in piete.



Ciuperciile uscate shiitake. Au un gust mult mai pronuntat dupa ce sunt rehidratate in apa calda si dau o savoare aparte prajiturii.



Crevetii uscati. Ca si ciupercile shiitake uscate, ei se pastreaza mai mult timp in pungi sigilate si reprezinta o varianta rapida si comoda atunci cand ai nevoie de creveti proaspeti si nu ai la indemana. In plus, ofera o aroma mult mai puternica mancarii si o textura aparte dupa ce sunt rehidratati.



Carnatii chinezesti *la chang*. Se gasesc si in supermarket-urile chinezesti de la noi, in general la raionul de produse inghetate. Sunt carnati preparati dupa retete chinezesti, fara prea multe condimente, dar metoda lor de uscare este cu vant uscat. Daca va hotarati sa preparati prajitura sarata cu

ridichi, va sfatuiesc sa incercat sa gasiti neaparat acest tip de carnati pentru ca nu prea pot fi inlocuiti cu alt tip de carnati romanesti.



Faina de orez si amidonul sunt deja cunoscute pe la noi, deci nu mai intru in detalii.

Fulgii de ceapa prajita se gasesc de asemenea in supermarket-urile chinezesti. Daca nu gasiti, ii puteti prepara singuri acasa tocand 6 cepe mari pe care le prajiti in ulei incins pana devin crocante.



Modul de preparare:

Pentru inceput, puneti ciupercile shiitake in apa fierbinte, lasati-le 30 de minute sa se rehidrateze, dupa care scoateti-le din apa si stoarceti-le bine. NU aruncati apa!



Curatati ridichea alba si radeti-o pe razatoarea cu gauri mari.



Puneti ridichea intr-un wok impreuna cu cei 200 ml apa si lasati sa fiarba in jur de 10 minute pana ce ridichea se inmoaie.



Intre timp tocati ciupercile shiitake rehidratate, avand grija sa indepartati piciorusul lor, care este lemnos si necomestibil.



Tocati marunt crevetii si **un singur** carnat chinezesc.



Intr-un wok puneti carnatul tocat marunt si prajiti-l usor pana ce capata o aroma placuta.



Adaugati si crevetii tocati marunt si continuati sa sotati
usor



continuati cu ciupercile shiitake



Caliti totul pret de 2-3 minute, indepartati de pe foc.



La sfarsit adaugati fulgii de ceapa prajita si amestecati
usor.



Intr-un vas amestecati faina de orez impreuna cu amidonul,
turnati peste acest amestec 100 ml din apa in care au fost
rehidratate ciupercile.



Peste ridichea fiarta din tigaie adaugati uleiul de susan si
amestecul de ciuperci si creveti obtinut mai devreme



Adaugati peste si amestecul de faina de orez si amidon. Vet
obține o compozitie puțin mai groasa de consistenta unei
ciulama de ciuperci.



Turnati compozitia intr-un vas de aluminiu sau de inox cu
dimensiunea de 20×15 cm. Puneti vasul respectiv intr-un alt

vas care sa incapa intr-un bain marin, sau intr-un cos de bambus special pentru aburi. Puneti la fiert pe aburi vasul pentru 40 de minute.



Lasati prajitura sa se raceasca complet, dupa care dati-o la frigider pentru cateva ore, sau cel mai bine peste noapte.



In acest moment, prajitura se poate consuma ca atare, insa marea majoritate a chinezilor, prefera sa o consume calda, si sa-i dea o nota crocanta. Prin urmare, taiati cubulete sau felii sau ce forme doriti voi din prajitura rece. Incingeti uleiul intr-o tigaie. Prajiti pe toate partile bucatile de prajitura pana ce devin aurii si crocante.



Tocati si celalalt carnat chinezesc si puneti-l intr-o tigaie la prajit.



Scurgeti de ulei pe un prosop de hartie bucatelele de carnat si pastrati-le calde.



Pentru plating:



presarati ceapa verde pe farfuria de servit



picurati sosul iute pe farfurie si pe bucatile de prajitura



presarati bucatele de carnat prajite si seminte de susan
negru.



Serviti cu placere si pofta!



Moale si cremoasa la interior, crocanta la exterior, iar pe
deasupra sos picant !



Enjoy!

Mochi cu cirese si ceai matcha

written by Andreea



Sunt sigura ca ati auzit de “Balul de la Castel”, cel mai
asteptat eveniment filantropic din regiunea Moldovei, in
beneficiul tinerilor si al copiilor aflati in dificultate sau
cu nevoi speciale, organizat de Fundatia Serviciilor Sociale
Bethany. Pe data de 15 iunie la hotelul restaurant La Castell
Ballroom va avea loc cea de-a cincea editie consecutiva a
acestui eveniment. De data aceasta, balul se doreste a fi o
calatorie denumita METROPODISEEA (imaginara, ce e drept) in

jurul a 5 orase fascinante ale lumii: Paris, Barcelona,
Venetia, Las Vegas, Tokyo.

Simbolic, in acest sens, am fost invitata sa particip virtual la Balul de la Castel cu o reteta reprezentativa a unui dintre cele 5 orase mai sus mentionate. Mi-au venit in minte o droaie de retete cu diferite arome, insa primul instinct a fost: TOKYO! :). Asa ca am venit cu un desert rafinat si delicat demn de orice banchet, un desert foarte iubit de catre japonezi care se serveste la petreceri si evenimente speciale din familie sau la nunti: mochi.

Despre mochi am mai vorbit aici pe blog, sunt mingiute din orez glutinos umplute cu pasta de fasole rosie. De multe ori, mochi sunt umpluti cu fructe, spre exemplu, capsune, denumite ichigo daifuku. Pentru ca la noi capsunile sunt oarecum la final de sezon, iar ciresele in toiul sezonului, m-am gandit ca la acest eveniment special sa pregatesc mochi cu cirese. Ce a mai jos :).



Ingrediente:

10 cirese proaspete mari
100 g faina de orez glutinos
150 g pasta de fasole rosie
50 g zahar
150 ml apa rece
30 g amidon
10 g ceai matcha



Spalati bine ciresele, curatati-le de samburi. Puteti sa le lasati intregi cu codita, dar nu uitati in momentul servirii ca au sambure la mijloc! Cu siguranta nu doriti surprize neplacute! Stergeti-le cu un prosop de hartie si lasati-le deoparte.

Impartiti pasta de fasole rosie in parti egale si infasurati fiecare cireasa in pasta de fasole.

Intr-un castron amestecati faina de orez glutinos cu zaharul si apa, amestecand bine pana obtineti o compozitie ca cea de clatite. Acoperiti castronul cu folie alimentara, intepati folia cu un cutit si puneti castronul intr-un bain marin. Lasati castronul pe bain marin timp de 15 minute pana ce

obtineti o pasta consistenta, lasati-o sa se raceasca usor. Veti obtine o pasta usor lipicioasa dar manevrabila. Presarati planul de lucru cu amidon, luati cate o lingurita de compozitie si inveliti ciresele cu aceasta pasta, ajutati-va de amidon ca sa nu se lipeasca de maini.



Repetati operatiunea pana ce ati terminat cu toate ciresele. Puneti pe platoul de servit. Serviti reci.



Pentru o prezentare mai frumoasa si un aspect proaspat, pudrati putina pudra de ceai matcha.



Enjoy!

Placinte chinezești cu carne

written by Andreea



Dupa ce am postat reteta de Clatite chinezești, revin cu cea de-a doua reteta, de aceasta data la categoria *carne*, cu care ma inscriu la concursul organizat de Electrolux, numit “Gateste cu Electrolux la Bucharest Gourmet Festival”. Reteta este una tot chinezeasca si am mai vorbit despre ea aici pe

blog. Este un preparat clasic care se regaseste mai pe toate strazile din China si este foarte indragit de catre chinezi, asadar, poate fi considerat o mancare street food.

Ingrediente (pentru 10 placinte):

pentru aluat:

350 g faina de grau

180 g apa calda

1 praf sare

pentru umplutura:

300 g carne de porc tocata

4 foi varza chinezeasca

4 fire de ceapa verde

1 bucata ghimbir de 5 cm

3 catei usturoi

3 lingurite amidon

3 lingurite sos de soia

2 lingurite otet de vin

2 lingurite vin de orez

2 lingurite ulei de susan

1 praf sare

1 praf piper

150 ml ulei pentru prajit

pentru sos:

2 linguri sos de soia

2 linguri otet de vin

1 lingurita ulei de susan

1 catel de usturoi



Pregatiti mai intai aluatul de placinte: intr-un bol cerneti faina amestecata cu sarea si faceti o gropita in mijlocul ei.

Turnati apa si incepeti sa amestecati usor pana ce toata apa este incorporata. Framantati timp de 5 minute pana ce obtineti un aluat neted. Puneti aluatul in bol, acoperiti-l cu un prosop si lasati-l deoparte pentru 10 minute.

Pregatiti umplutura de carne: mai intai puneti la fiert o oala cu apa, cand apa a dat in clocot, adaugati foile de varza, stingeti focul si lasati varza la oparit in apa pentru 3 minute. Scoateti foile de varza, scurgeti-le bine de apa si tocati-le marunt. Puneti carnea de porc tocata intr-un bol,



peste ea adaugati varza tocata, ceapa verde tocata, ghimbirul si usturoiul tocate marunt, apoi restul de ingrediente: amidonul, sosul de soia, vinul de orez, otetul de vin, uleiul de susan, sarea si piperul. Amestecati totul bine pana ce obtineti o pasta consistenta.



Scoateti aluatul din bol, mai framantati-l o data



rulati aluatul intr-un sul gros



din aluati rupeti bucati de marimea unui ou



pudrati planul de lucru cu putina faina, luati o prima bucata de aluat, aplatizati-o cu podul palmei



cu ajutorul unui sucitor formati un disc de aluat cu diametrul de 15 cm



in centrul discului de aluat puneti o lingura cu varf de umplutura



strangeti marginile aluatului ca pe o punguta



aveti grija sa sigilati bine marginile



intoarceti placinta cu incizatura in jos, aplatizati usor cu podul palmei, dupa care treceti usor sucitorul peste placinta si mai aplatizati-o putin.



intr-o tigaie incingeti uleiul si rumeniti placintele pe ambele parti



scoateti-le pe un servet de bucatarie pentru a scurge excesul de ulei



Pentru servit, le puteti taia in sferturi si le serviti alaturi de sos



se servesc fierbinti!



Enjoy!

Clatite chinezești ☐☐

written by Andreea



Atunci cand ma apuca tare, tare de tot dorul de China, imi pregatesc ceva rapid pentru mancat, ceva delicios si foarte aromat si bineinteles chinezesc, astfel incat gustul acela inconfundabil sa ma teleporteze direct pe strazile aglomerate ale Shanghai-ului, acolo unde mi-am petrecut 2 ani din viata, pe cand eram studenta. Anii aceia au fost cu siguranta cei mai frumosi ani din viata, o perioada in care m-am maturizat destul de mult, am invatat sa traiesc pe cont propriu, sa ma descurc intr-o lume straina si sa iau lucrurile asa cum sunt. Si cand spun Shanghai, ma gandesc imediat la vanzatorul chinez care venea absolut in fiecare zi la poarta campusului si prepara acolo pe loc niste clatite geniale imense! Despre clatitele astea am mai vorbit eu in postarile mele aici pe blog, insa astazi am vrut sa le refac in aceasta postare si sa aprofundez putin tema :). Pentru ca astazi vorbim despre mancarea stradala, asa cum este cunoscuta si la noi: Street Food! Cu siguranta ati aflat deja despre Bucharest Gourmet Festival care va avea loc in Bucuresti in perioada 3-5 iunie! Biletele deja s-au pus in vanzare, asa ca grabiti-va sa va luati unul caci multe lucruri frumoase si gastronomice se vor intampla acolo! Si cu putin noroc, poate ne si vedem acolo, voi in calitate de vizitatori, eu in calitate de preparator de astfel de clatite :). Si cu aceasta ocazie va anunt ca Electrolux a organizat un concurs numit *"Gateste cu Electrolux la Bucharest Gourmet Festival"* in care participantii au ocazia sa isi inscrie preparatele in cadrul a trei categorii: patiserie, streetfood, carne. Mai multe detalii si retete gasiti si pe pagina de Facebook [#Electroluxgourmetfestival](#).

Prin urmare, reteta mea de clatite chinezesti de astazi se inscrie la categoria *streetfood*. Clatitele pe care le prepar astazi nu sunt la fel de mari ca cele pe care le facea vanzatorul meu chinez, ci sunt mici, cat sa iti faci pofta, dar sa simti toate aromele chinezesti care sa-ti incante papilele gustative!

Ingrediente(pentru 4-6 clatite mici):

pentru aluatul de clatite:

300 g faina

275 ml apa

1 lingurita sare

4 oua

2 linguri susan negru

4 linguri ulei vegetal

pentru umplutura:

8 foi wonton+50 ml ulei

2 legaturi ceapa verde

1 legatura coriandru proaspat

sos de prune

sos Hoisin

pasta de soia galbena

sos chilli cu fasole neagra

(alte optiuni: sos Sriracha, sos dulce acrisor, sos iute cu)
pentru inceput, va spun ca sosurile pot varia, in functie de dorinta fiecaruia, deci puteti jongla cu ele, numai chinezesti sa fie. De asemenea, la sosuri nu am indicat cantitati, deoarece la fel, este dupa dorinta fiecaruia, cat doreste, cat pofteste :), intocmai ca la saorma :)).



Foarte importante in aceasta clatita sunt foile de wonton. Ele sunt niste foite subtiri de aluat, care se aseamana cu foile subtiri de placinta (phyllo pastry) care se gasesc si la noi, insa au o altfel de consistenta. Ele vor constitui baza "crocanta" in toata aceasta clatita si ii vor da o savoare si o textura aparte, deci nu renuntati la ele!



Pentru inceput incingeti cei 50 ml de ulei intr-o tigaie mica, puneti cate o foaie de wonton in uleiul incins si prajiti-o cateva secunde pe fiecare parte. Foita fiind subtire, se va praji aproape instantaneu, si va capata niste basicute crocante delicioase! Prajiti cate o foaie de wonton, nu mai multe odata deoarece riscati sa se arda! Scoateti foitele prajite pe un prosop de bucatarie pentru a scurge excesul de ulei si lasati-le deoparte.



Pregatiti aluatul de clatite: intr-un castron puneti faina, faceti o gropita in mijlocul ei, adaugati sarea si turnati apa. Incepeti si amestecati incet avand grija sa nu se formeze cocoloase.



Amestecati totul bine cu un tel pana obtineti o consistenta fluida, intocmai ca aceea de clatite obisnuite.



Puneti pe focul mediu o tigaie mare, picurati putin ulei in tigaie si intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule de bucatarie. Turnati un polonic de aluat in centrul tigaii si cu partea de jos a polonicului intindeti cat puteti de mult aluatul pana obtineti un disc de aluat ca o clatita.



Spargeti ouale intr-un bol si bateti ouale bine ca pentru omleta. Puneti 2 linguri de ou fluid peste clatita si intindeti-l pe toata suprafata clatitei



presarati seminte de susan negru



intoarceti clatita cu partea de ou in jos



dupa care incepeti sa va jucati cu sosurile si cu aromele.
Puteti incepe cu sosul Hoisin, sosul de chilli si fasole si
pentru o tenta dulce, putin sos de prune.



presarati ceapa verde tocata si coriandru proaspat



in mijloc puneti o foaie de wonton prajita



infigeti spatula in mijlocul foitei de wonton pentru a o crapa
usor ☐



acest lucru va ajuta sa rulati clatita mai bine. Deci rulati
clatita



infigeti din nou spatula in mijlocul clatitei rulate



indoiti clatita in doua ☐



si puteti savura in voie deliciul asta



Prima inghititura ☐



Abia l-am oprit pe sot sa nu ia si a doua inghtitura pana sa
fac si a doua poza! :))



A doua inghititura :). Aici deja la a doua clatita! ☐



Enjoy!