

MOMO

Těsto: 2 hrnky hladké mouky, půl lžičky soli, půl lžičky kypřicího prášku do pečiva

Náplň: hrnek strouhané mrkve, hrnek strouhaného zelí, lžíce oleje, půl hrnku jemně nakrájené cibule, lžička drceného česneku, lžička sojové omáčky, čtvrt lžičky černého pepře, čtvrt lžičky octu, sůl + čili omáčka

Smíchejte přísady na těsto a postupně přidávejte vodu

Asi 4–5 minut zadělávejte těsto.

Nechte těsto nějakou dobu odstát v pokojové teplotě.

Rozehřejte olej na pánvi a přidejte česnek a cibuli.

Nechte česnek a cibuli zpěnit na silném plameni a přidejte mrkev a zelí.

Míchejte nad plamenem, dokud se zelenina nezačne lesknout.

Sundejte z plamene a přimíchejte sojovou omáčku, sůl, ocet a pepř

Z těsta vyválejte co nejtenčí placku (na dobře pomoučeném válu) a vykrájejte kolečka o průměru přibližně 10 cm.

Na dně pařáku nechte vařit vodu.

Na každé kolečko vložte lžičku zeleninové směsi a v polovině jej přehněte (jako cornwalské pirohy); okraje pevně přitiskněte.

Pařák namažte olejem a do oleje namočte i každé momo.

Nakladte momo do pařáku tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

Zakryjte pařák přiléhající pokličkou a vařte v páře asi 15–20 minut.

Podávejte horké s chilli omáčkou.



Dýňová chilli omáčka

1 střední dýně, nejlépe hokkaido (kvůli skvělé barvě a vynikající chuti)
habanero papričky
4 střední sladké červené papriky
3 velké mrkve
2 střední cibule
5-10 cm zázvoru
česnek dle libosti
čerstvé bylinky dle preference (rozmarýn, tymián, atd.)
olivový olej
rýžový ocet
tmavý třtinový cukr
sůl

Postup:

- 1) Z dýně vybereme semínka, dužninu nakrájíme i se slupkou na plátky a vložíme do zapékací misky vymazané olivovým olejem. Mezi dýni naklademe několik větviček bylinek. Vše ještě shora pořádně potřeme olivovým olejem a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 - 200°C přibližně 45 - 60 minut, až je dýně měkká.
- 2) Mezitím pokrájíme na kostičky cibuli, sladkou papriku a mrkev. Cibuli lehce osmahneme na oleji, přidáme mrkev a sladkou papriku a chvíli restujeme.
- 3) Přimícháme česnek nakrájený na plátky, nasekaná habanera a vymačkanou šťávu z nastrouhaného zázvoru. Dusíme dostatečně dlouhou dobu, až zelenina změkne.
- 4) Přidáme pečenou dýni, pokud je třeba lehce podlijeme vodou a ještě několik minut dusíme. Bylinky ze zapékací misky už nepoužíváme a vyhodíme.
- 5) Vše brutálně rozsekáme tyčovým mixérem do hladka. V tuto chvíli bude pravděpodobně třeba přidat určité množství vody, od kterého se bude odvíjet hustota výsledné omáčky. Necháme omáčku pár minut při mírném varu probublávat.
- 6) Fáze dochucování! Dle libosti přisladíme, dýně je však sama o sobě dost sladká, takže s cukrem opatrně. Přidáme rýžový ocet, případně sůl. Teď už nevaříme, jenom několik minut prohříváme.
- 7) Omáčka je primárně dost hustá, takže není třeba používat zahušťovadla, stačí pouze ředit vodou.
- 8) Omáčku nalejeme do sklenic a zavaříme.