



Kiinalaiset nytyt

Aineet: Kuori:
3dl vehnäjauhoja
150 g margariinia tai voita
150 g maitorahkaa
Täyte:
2 dl ananasmehua
3 dl vettä ja 1 lihaliemikuutio
1 dl tummaa riisiä
1 rkl sokeria
1 iso sipuli
voita paistamiseen
200 g naudan jauhelihaa
1/2 dl silputtuja siitake- tai herkkusieniä
suolaa
1/4 inkivääriä
1 rkl soijakastiketta
1 tl omenaviinietikkaa
voiteluun: muna

Valmistus: 1. Nypi jauhot ja rasva ryynimäisiksi. Lisää maitorahka ja sekoita taikina tasaiseksi. Pane kylmään. Kun taikina on jähmettynyt, kauli se pariin otteeseen levyksi ja pane taikinalevy hetkeksi pakastimeen.

2. Liota lihaliemikuutio veteen ja ananasmehuun. Lisää liemeen sokeri ja keita riisit liemessä pehmeiksi. Valuta kypsä riisi.

3. Hakkaa sipuli silpuksi ja kiehauta läpikuultavaksi voissa pannulla. Ruskista jauheliha ja sienet kevyesti ja anna seoksen hautua. Mausta seos suolalla, inkiväärillä, soijalla ja omenaviinietikalla. Lisääriisi lihaseokseen.

4. Leikkaa kaulittu taikinalevy neliöiksi ja pane kullekin neliölle nokare riisiseosta. Taita kulmat neliön keskelle, kostuta kärkiä vedellä ja nipistä tiukasti umpeen. Voitele nytyt munalla ja paista 220-asteisessa uunissa 15 minuuttia.