

WON TON

Продукти:

- * 250 гр. Брашно
- * 1 яйце
- * Сол
- * 150 мл. Вода
- * 100 гр. Соеви кълнове
- * 150 гр. Моркови
- * 100 гр. Пресен лук
- * 100 гр. Червени чушки
- * 2 с.л. соев сос
- * Смян черен пипер
- * 800 мл. Зеленчуков бульон

Приготвяне 40 минути

1

Смеси яйцето, солта и 160 мл. Вода. Омеси меко тесто и остави в хладилника за ок. 30 мин.



2

Измий и изцеди всички зеленчуци, обели морковите и нарежи всичко на малки парченца. Поръси ги със соевия сос, щипка сол и черния пипер.



3

Разточи тестото върху набрашнена повърхност и нарежи квадрати 6 x 6 см. И дебелина ок. 2 мм. Сложи по 1 к.л. зеленчуци във всеки квадрат и затвори, като залепиш краищата отгоре – получава се един won ton.



4

Сложи кубчето бульон да заври във водата. Когато заври, намали котлона и сложи всички won tons в бульона. Трябва да врят на слаб огън ок. 10 мин.

