



Parowane pierożki z krewetkami i imbirem

🍴 2 porcje 🕒 20 minut

Składniki

- 200 g krewetek, obranych i drobno posiekanych
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 1 łyżka świeżego imbiru, startego
- 2 łyżki sosu sojowego
- Ciasto na pierożki (np. wonton)
- Świeża kolendra do dekoracji

Przygotowanie

- 1** W misce wymieszaj krewetki z cebulą, imbirem i sosem sojowym. Nałóż małe porcje nadzienia na ciasto do pierożków i zlep brzegi.
- 2** Pierożki ułóż w garnku do gotowania na parze i gotuj przez około 10 minut, aż będą miękkie i delikatne. Podawaj z sosem sojowym i świeżą kolendrą.