

Baozi

Za 2 osobe

250 g brašna
 $\frac{1}{4}$ kvasca
1 prašak za pecivo
1 kašika ulja
1 kašika šećera
1 kašičica soli
1,5 dl vode

Nadev

150 g svinjskog mlevenog mesa
100 g škampa
3 šampinjona
list kupusa
 $\frac{1}{2}$ praziluka
1 kašika đumbira
1 kašika soja sosa
1 kašika sosa od ostriga
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 kašičica šećera
1 kašičica ulja
1 kašika gustina

Način pripreme

1. Razmutiti kvasac, šećer i so u mlakoj vodi. Sjediniti sa brašnom, praškom za pecivo i uljem. Umesiti testo da bude kompaktno i da se odvaja od zidova posude. Izvaditi ga na radnu površinu i dobro ga premesiti. Vratiti ga u posudu, prekriti krpom i ostaviti 30 minuta da naraste.
2. U drugoj posudi sastaviti sitno seckani list kupusa koji je prethodno blanširan, sitno seckane račiće, pečurke, praziluk, meso, soja sos, sos od ostriga, šećer, sitno seckan ili narendan đumbir, gustin, ulje i so, pa sve to dobro promešati. Od mase formirati 8 jednakih loptica.
3. Nadošlo testo ponovo premesiti i podeliti na 8 jednakih delova. Od svakog dela napraviti lopticu, pa je oklagijom razvući na krug veličine dlana. U središnji deo staviti kuglicu fila. Pažljivo obmotati testo oko fila; sve krajeve testa spojiti u jednoj tački koju blagim okretanjem treba dobro zatvoriti da bi se dobila kugla testa.
4. U posudi za kuvanje na pari prokuvati vodu pa isključiti ringlu, zatim poređati baozije na papiru za pečenje, isečen na kvadrate malo veće od same kugle. Poklopac obmotati krpom, da kapljice ne bi padale na njih. Držati ih tako 10-20 minuta, pa ponovo uključiti ringlu da se kuvaju još 15 minuta.

5. Servirati uz soja sos