

# Pastel



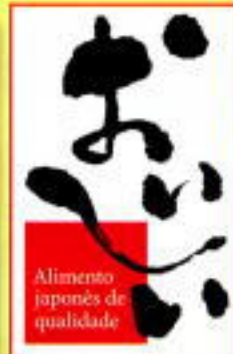
## **[Ingredients]**

Massa de gyoza 1 pacote (com 24~26 unidades)

Carne moída 250g  
Cebola (média) metade  
Alho 2 dentes pequenos  
Sal, pimenta e salsinha picada a gosto  
Óleo

Ingredientes para o vinagrete (salada)

Cebola Metade  
Pepino 1 unidade  
Tomate (grande ou médio) 2  
Azeite, vinagre, sal e À gosto pimenta



## **[Como fazer]**

1. Picar a cebola e o alho.
  2. Refogue a cebola e o alho numa frigideira com um pouco de óleo. Coloque a carne moída e refogue-a bem. Tempere com sal, pimenta e salsinha.
  3. Deixe evaporar bem o caldo que se solta da carne e reserve num prato para esfriar.
  4. Depois que a carne estiver fria, coloque uma pequena quantidade sobre a massa de gyoza. Molhe a borda com água e feche-a, reforçando com um garfo.
  5. Frite os pastéis em óleo bem aquecido.
- 
1. Corte a cebola, tomate e o pepino em pedaços bem pequenos. Deixe a cebola de molho na água para suavizar o seu sabor. Minutos depois, lave a cebola e deixe a água escorrer bem.
  2. Ponha todos os ingredientes do item 1 numa vasilha e tempere. Coloque um pouco mais de vinagre, pois o tempero deste tipo de salada é mais ácido que o de costume.