

## SAJGONKI



### JADWIGA18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>mięso mielone wołowe</b>	1/2 kg
<b>cebula</b>	1
<b>marchewka</b>	1
<b>ogórki kiszone</b>	2
<b>papier ryżowy</b>	1 opakowanie
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>olej</b>	do smażenia
<b>papryka czerwona</b>	słoik mały
<b>makaron ryżowy</b>	10 dag (w kształcie nitek)

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy cebulę i smazymy z mięsem na oleju.

Makaron gotujemy wg przepisu.

Marchewkę i ogórki ścieramy na tarce o dużych oczkach, paprykę kroimy w paseczki. wszystko mieszamy i doprawiamy.

Papier ryżowy zanurzamy pojedynczo w letniej wodzie .

Nakładamy farsz do papieru i zawijamy jak krokiety.

Smażymy na oleju z obu stron na złoty kolor.