

## Sajgonki z krewetkami



### MARCHIOCHAKUCHARZY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>papier ryżowy</b>	8 listków
<b>krewetki w czosnku</b>	250 g
<b>MIESZANKA CHIŃSKA MROŻONA</b>	0,5 opakowania
<b>pomidory w puszcze</b>	1 op
<b>sos sojowy</b>	
<b>czosnek</b>	
<b>papryczka chilli</b>	
<b>kolendra</b>	
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw należy przygotować farsz. Na oleju podsmażyć warzywa chińskie, dodajemy rozmrożone krewetki i smażymy ok 1minuty, dodajemy przypraw według uznania. Ja dodałam sól, pieprz, utartą kolendrę, kurkumę i papryczkę chilli. Po kolejnej minucie wyłączamy gaz.

Papier ryżowy namaczamy kilka sekund w gorącej wodzie. Na miękki placek nakładamy farsz i dokładnie zwijamy (jak krokiety).

Smażymy na oleju do uzyskania złotego koloru.

Podajemy z sosem pomidorowo-sojowym.