

Karaibskie sajgonki



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie ciasta francuskiego

12 krewetek królewskich

1/2 czerwonej papryki

kilka straczków keiłkow soji (moga byc ze sloika, puszki lub świeże)

troche makaronu chińskiego

troche drobno pokrojonej papryczki chilli

łyżeczka sosu sojowego

troche startej skórki z limonki

sok z 1/2 limonki

olej do smażenia

cos zielonego najlepiej swieza natka lub kolendra

imbir

1/2 łyżeczki

olej sezamowy

1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron zalewamy wrzątkiem na 3 minuty aż zmięknie. Odcedzamy. Krewetki płuczemy, zdejmujemy twarde osłonki z ogonków, polewamy sokiem z limonki. Paprykę kroimy w drobne paseczki. Do rozgrzanego woka/patelni wlewamy 3 łyżki oleju wrzucamy paprykę i kiełki, smażymy mieszając 2-3 minuty, dodajemy imbir i chili, mieszamy, dodajemy sos sojowy, olej sezamowy i wlewamy krewetki z sokiem z limonki. Smażymy przez minutę. Odstawiamy z ognia, dodajemy makaron i natkę lub kolendrę. Mieszamy. Nadzienie jest gotowe.

Ciasto dzielimy sobie na 6 części, nakładamy porcję nadzienia, (po dwie krewetki na każdą sajgonkę), brzegi smarujemy jajkiem, zawijamy jak sajgonkę, i tak z pozostałymi. Rozgrzewamy olej w woku. Wrzucamy na gorący tłuszcz i smażymy przez ok. 1 minutę, bo ciasto szybko nam piecznieje i rośnie, a w tym czasie krewetka jeszcze dojdzie, bo potem stałaby się gumowata, a ciasto wchłonęłoby za dużo tłuszczu. Po wyjęciu odsączamy na papierowym ręczniku. Gotowe.. Moja córka stwierdziła, że takie sajgonki mogliby podawać w najlepszej knajpie:) .

Mozna oczywiście zrobić z papierem ryżowym, wtedy na pewno to będzie sajgonka, ja z braku papieru użyłam zalegającego w lodówce ciasta i wyszły krokiety. Wyszło 6 sztuk.