

Sajgonki wg Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

garść pokrojonej w drobne paseczki kapusty pekińskiej

3 łyżki utartej na tarce jarzynowej (grube oczka) marchewki

imbir świeży

1 łyżeczka

kiełki sojowe

1/2 szkl.

sos słodko-kwaśny

piwo

składnik niedostępny

mięso mielone

5 dag

makaron ryżowy

2 dag

grzyby mun

5-6 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć na 15 minut we wrzącej wodzie . Makaron ryżowy zalać wrzątkiem i zostawić na 5 minut. Odcedzić i pokroić na kawałki ..Odcedzić i pokroić w cienkie paseczki. Na patelni rozgrzać 3 łyżki oleju .Podsmażyć na nim mięso rozdrabniając je w trakcie smażenia na małe kawałki .Dodać marchewkę , kapustę , grzyby , imbir i kiełki sojowe . Smażyć mieszając aż kapusta zmięknie (ok. 3 minut). Odcedzić farsz z nadmiaru oleju. Wymieszać z makaronem ryżowym . Doprawić do smaku sosem sojowym .

Na talerz wylać trochę piwa i maczać w nim z obu stron papier ryżowy. Układać na ściereczce .Zostawić na 2-3 minuty. Na każdy krążek kłaść pełną łyżkę farszu .Składać jak krokiety i zwijać w ruloniki .

W woku lub głębokiej patelni rozgrzać olej do głębokiego smażenia. Na gorący kłaść sajgonki. Smażyć obracając aż się zarumienia . Zdjąć z patelni i odstawić. Bezpośrednio przed podaniem jeszcze raz wkładać na gorący olej i dosmażyć do zarumienienia na złoto . Podawać z sosem słodko-kwaśnym .

