

Sajgonki z wieprzowiną



JULCISKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

50g suszonych grzybów

200g marchwi

2 cebule

200g makaronu chińskiego

500 g mięsa mielonego

50ml piwa

1 łyżeczka sosu sojowego

1 szczypta cukru

sól

pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby moczymy w wodzie przez około 20min. Namoczone grzyby, obraną cebulę i marchew oraz makaron miksujemy razem przy pomocy robota kuchennego po czym do masy dodajemy mięso mielone oraz przyprawy-sos sojowy, sol pieprz i cukier. Papier ryżowy wkładamy na chwilę do wrzącej wody z dodatkiem piwa i odsączamy na czystej ściereczce, każdy płat składamy na pół, nakładamy na niego łyżeczkę nadzienia i zwijamy zawijając brzegi do środka tak aby powstał pakiecik przypominający gołąbka. Sajgonki smażymy na głębokim tłuszczu aż będą brązowe i chrupiące.