

Dziki sajgonki



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	300 g
marchew	3
kapusta pekińska	0,5
cebula	
sól, pieprz	
olej do smażenia	
sos sojowo grzybowy	
sos słodko pikantny chilli	
papier ryżowy	
makaron ryżowy	100 (w kształcie nitek)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron wrzucić do wrzącej wody, zostawić na 3 minuty, odcedzić.

Pieczarki zetrzeć na grubych oczkach, usmażyć (tylko do momentu aż woda wyparuje). Cebulkę pokroić, podsmażyć na oleju. Marchewkę zetrzeć na grubych oczkach, kapustę pekińską posiekać, dorzucić do cebulki, smażyć ok 5-10 minut.

Przyprawić solą, pieprzem, 1 łyżką sosu sojowo-grzybowego i 1 łyżką sosu chili. Połączyć wszystkie składniki razem z pieczarkami i pokrojonym w krótsze nitki makaronem.

Przygotować papier ryżowy. Zamoczyć w wodzie, rozłożyć na blacie, nakładać farsz i zawijać. Smażyć na rozgrzanym oleju aż się zarumienią (bardzo delikatnie), podawać obowiązkowo z sosem chili i surówką z kapusty pekińskiej i marchewki:D