

Ryżowe sajgonki



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 woreczek
ogórek zielony	1 szt.
piersi z kurczaka	30 dkg
marchew	1 szt.
seler	1 szt.
grzyby mun	5 szt.
cebula	1 szt.
Szczypiorek cienki	
jajko	1 szt.
sos sojowy np. tao tao	
papier ryżowy	
sałata	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż przygotować zgodnie z przepisem, podanym na opakowaniu. Wystudzić i ułożyć w misce. Do ryżu dodać pokrojony w cienkie plasterki, o długości ok. 3 cm ogórek, pierś z kurczaka pokrojoną w paski, marchew pokrojoną w paski, seler pokrojony w paski i grzyby namoczone wcześniej w wodzie i pokrojone w paski. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę, posiekany drobno szczypiorek, jajko, sos sojowy i doprawić do smaku solą i pieprzem, a następnie dokładnie wymieszać. Papier ryżowy zanurzyć w letniej wodzie, położyć na desce i poczekać, aż zmięknie. Na środku ułożyć liść sałaty i 2 łyżki farszu. Zwinąć i smażyć w głębokim oleju.