

Sajgonki z polskim farszem



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karczku	1/2 kg
pora	1 szt.
składnik niedostępny	20 płatów
ryż	2 woreczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek oczyścić, umyć, osuszyć i przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Ryż ugotować na półtwardo w wodzie z 3 łyżeczkami vegety. Przełożyć na patelnię i podsmażyć razem z mielonym mięsem oraz porem pokrojonym w krążki. Przyprawić do smaku białym pieprzem, słodką papryką mieloną, przyprawą do mielonego mięsa i sosem sojowym. Ostudzić.

Każdy płat papieru ryżowego moczymy w ciepłej wodzie, przekładamy na talerz, aby zmiękł, nakładamy na środek farsz i zawijamy boki do środka, a następnie zwijamy w rulon. Kiedy ruloniki wyschną smażymy je krótko w głębokim tłuszczu na złoty kolor.