

Sajgonki z mięsem i grzybami mun



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron ryżowy	1/4 opak
papier ryżowy	1 opak
mieszane mięso mielone	200 g
marchwka	1 szt
cebula	1 szt
grzyby mun	5 szt
kapusta pekińska	2 liście
jajko	1 szt
sos sojowy	2 łyżki
sól, pieprz, chilli	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ryżowy zalewamy wrzątkiem, odstawiamy na 3 minuty.

Grzyby mun gotujemy w osolonej wodzie ok. 3-4 minut a następnie kroimy w cienkie paseczki.

Marchewkę ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę kroimy w drobną kostkę, kapustę pekińską drobno szatkujemy.

Mięso mielone doprawiamy solą, pieprzem i chilli, wbijamy jajko, dodajemy pokrojone warzywa i grzyby, pokrojony na kawałki makaron oraz sos sojowy, dokładnie mieszamy.

Każdy arkusz papieru ryżowego osobno namaczamy w gorącej wodzie. Gdy zmięknie wyjmujemy i układamy na nim farsz. Zawijamy jak krokiety (najczęściej na opakowaniu znajdują się wskazówki jak je zwijać).

Sajgonki smażymy w gorącym głębokim oleju z obu stron na złoty kolor.