Sajgonki z farszem drobiowo-szpinakowym



AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 podwójna
świeżego szpinaku	garść
śmietany 18%	1 łyzka
bulion	1 kostka
składnik niedostępny	12 płatów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić, umyć i ugotować w bulionie. Ostudzić i przemielić przez maszynkę. Szpinak opłukać, osuszyć, odciąć łodyżki i porwać na drobniejsze części, dodać do mięsa. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i przyprawą do kurczaka. Dodać śmietanę i połączyć wszystkie składniki.

Każdy płat papieru ryżowego zamoczyć w ciepłej wodzie, przełożyć na talerz, aby zmiękł, na środku każdego ułożyć farsz i zawijać boki do środka, a następnie w rulon. Kiedy ruloniki wyschną smażyć je krótko w głębokim tłuszczu na złoty kolor.