

Sajgonki z mięsem mielonym



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na farsz

makaronu ryżowego - nitki	1 garść
sos sojowy	
pieprz i sól	
mięso mielone wieprzowe	0,5 kg
pieczarki	10 szt dużych
kapusta pekińska	6 liści
marchewka	1 szt
jajko	1 szt

Dodatkowo

papier ryżowy
tłuszcz do smażenia
sos słodko-kwaśny do podania z sajgonkami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone przełożyć do garnka, podsmażyć na tłuszczu. Marchewkę obrać, opłukać razem z pieczarkami, pokroić w cienkie słupeczki, dodać do mięsa, poddusić przez kilka minut.
Makaron połamać na mniejsze kawałeczki, zalać wrzątkiem, odstawić na 4 minuty, odcedzić, dodać do mięsa.
Liście kapusty porwać na mniejsze kawałki, dodać do mięsa, doprawić sosem sojowym i przyprawami. Na samym końcu dodać jajko , wymieszać, poddusić.
Pojedyncze płyty papieru ryżowego zanurzać w ciepłej wodzie , osączyć i rozłożyć na desce.
- KROK 2 Na środku placka ułożyć farsz, zwijać tak jak krokiety w rulonik.
- KROK 3 Smażyć sajgonki w głębokim tłuszczu, uważać by podczas smażenia nie skleły się.
- KROK 4 Osuszyć na papierowych ręcznikach. Podawać z sosem słodko-kwaśnym . Smacznego !