

Sajgonki z krewetkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królewskich krewetek	250g
kapusta pekińska	- 4 liście
marchew	1
pietruszka	
ząbek czosnku	
pora	
kiełków sojowych	50 g
sos sojowy	2 łyżki .
olej sezamowy	1 łyżka.
makaron sojowy	1/2 paczki
olej do smażenia	
grzyby mun	2 liście suszone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby mun moczymy w wodzie ok 10 minut, podgotowujemy i szatkujemy na drobne paseczki. Makaron sojowy zalewamy wrzątkiem i po nasiąknięciu odsączamy. Na patelni podsmażamy, pokrojone w drobne pałeczki lub starte na tarce marchew i pietruszkę, kapustę, por w krawki. Dodajemy sos sojowy i olej sezamowy. Wrzucamy do tego pokrojone krewetki i posiekany czosnek. Smażymy chwilę. Dodajemy grzyby i kiełki. Na małym smażymy chwilę. Dodajemy starty na miazgę imbir. Jeśli potrzeba doprawiamy jeszcze sosem i olejem. Dokładamy odsączony makaron, mieszamy. Gotowy farsz powinien trochę wystygnąć zanim zabierzemy się za składanie sajgonków. Do składania przygotowujemy sobie miskę z letnią wodą (lub piwem). Każdy płat papieru ryżowego wkładamy do miski, zwilżamy i kładziemy na desce do krojenia. Po około 1/2 minuty powinien zrobić się elastyczny i możemy zacząć składać. Łyżkę farszu kładziemy na rozłożonym papierze lekko zawijamy od dołu, potem boki i rolujemy (jak na krokiety). Sajgonki smażymy w głębokim oleju. Podajemy z sosem chili lub innym orientальnym. A je się je palcami maczając w sosach

