

SAJGONKI PO UKRAIŃSKU



SHARLEEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso wieprzowe	50 dag
kiełki sojowe	10 dag
grzyby mun	1 opakowanie
garść makaronu sojowego	
cebula	1 szt
jajko	2 szt
sól, pieprz	do smaku
składnik niedostępny	20 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z kiełkami, umytymi i drobno pokrojonymi grzybami mun. Cebulę pokroić w kosteczkę, dodać jajka, przyprawy, sparzony makaron sojowy i wszystko razem bardzo dokładnie wyrobić.

Każdy arkusik papieru ryżowego zamoczyć w wodzie a kiedy będzie miękki wyjąć i nakładać farsz. Związać ruloniki jak naleśniki na krokiety. Smażyć w dużej ilości rozgrzanego oleju. Smacznego.