

## Sajgonki z pieczarkami



### SYLA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta pekińska</b>	1/2 szt
<b>mięsa mielonego, wieprzowo-wołowego</b>	1 kg
<b>pieczarki</b>	30-40 dag
<b>natka pietruszki</b>	1 szt
<b>marchewka duża</b>	2 szt
<b>sól, pieprz</b>	wg smaku
<b>bułka tarta</b>	2 łyżki
<b>jajka</b>	2 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy. Marchew wraz z ogórkiem ścieramy na tarce. Paprykę kroimy drobno. Wszystko mieszamy wraz z natką. do wszystkiego dodajemy jajko wraz z przyprawami oraz makaronem i bułką tartą. Następnie papier do sajgonek pojedynczo zanurzamy w wodzie tak aby dało się go zgiąć (by nie złamać). Nakładamy farsz do paieru i zawijamy. Smażymy w dużej ilości i na mocno rozgrzanym oleju aż do zarumienienia się.