

Sajgonki z pieczarkami



SYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	1/2 szt
mięsa mielonego, wieprzowo-wołowego	1 kg
pieczarki	30-40 dag
natka pietruszki	1 szt
marchewka duża	2 szt
sól, pieprz	wg smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	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.