Smaker

a´la Sajgonki z pieczarkami

Przekąski

Autor: **bozka44**
Przepisów: **176** Ocena: **3334**

3-4 os. | 60 min | średnie | przystępne

Składniki:

- papier ryzowy, ok. 15 szt.
- pieczarki, 60 dag
- 4 cebule
- 3 jajka na twardo
- olej rzepakowy, przy ktorym sie upieram :-))
- Kucharek, sol, pieprz czarny, pietruszka ziel. susz.oraz szczypiorek
- moze byc, ale nie musi: lyzeczka kurkumy

Sposób przygotowania:

1. pieczarki obieramy, dokladnie myjemy i scieramy na grubych oczkach. Smazymy na oleju (ok. 3 Lyzki) wraz z 4 srednimi, drobno posiekanymi cebulami oraz przyprawami: Kucharek, sol, pieprz, kurkuma (aby byly takie piekne zolciutkie) susz z pietruszki ziel. Smazymy do calkowitego odparowania sosu, a nawet, aby sie troszke skarmelizowalo na patelni. Odstawaiamy.

2. jajka ugotowane na twardo obieramy i rowniez scieramy na grubych oczkach. Mieszamy z farszem na patelni. Dodajemy troche szczypiorku.

3. Przy pomocy papieru ryzowego tworzymmy roladki. ja robie to nast. Talerz z ciepla woda, wkladam 1 listek papaieru ryzowego, jak zmieknie wyciagam na talerz i od razu wkladam drugi listek. W momencie, jak nakladam na pierwszy papier farsz i zawijam roladke, drugi jest juz miekki. Itd. Z podanej ilosci skladnikow powinno wyjsc ok. 15 Sajgonek, ktore nastepnie nalezy usmazyc na olej na zloty kolor. I gotowe. Mozna jesc na goraco. Ja zajadam sie zawsze na zimno, prosto z lodowki. bardzo smaczne. No a przy tym dobrze schlodzone piwo mmmmmmmmmmmmmmmmmmmm.....

Twoje notatki do przepisu: