

Sajgonki

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2779**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- PÓŁ kilo mięsa mielonego, mała cebula
- garść grzybów mun, spora garść makaronu sojowego lub ryżowego
- marchewka, 1 łyżka sosu rybnego
- 2-3 łyżki sosu sojowego ciemnego, szczypta soli oraz pieprzu
- 2 ząbki czosnku, kawałek imbiru
- papier ryżowy

Sposób przygotowania:

- 1 GRZYBY MUN ORAZ MAKARON ZALAC GORACA WODA I Odstawić na ok 30 min aby zmiękły, cebule drobno pokroić, czosnek wycisnąć, imbir oraz marchewkę zetrzeć na średnich oczkach. Grzyby i makaron pokroić i połączyć z mięsem mielonym, przyprawić. Papier ryżowy maczać w naczyniu z wodą, następnie kłasc na lniana ściereczkę, nakładać niewielką ilość nadzienia i zawijać jak krokiety. smażyć na głębokim oleju ok 10 min. podawać najlepiej z sosem słodko-kwaśnym lub słodko-pikantnym

Twoje notatki do przepisu: