

# Sajgonki surimi



Autor: **cinnamongirl89**  
Przepisów: **6** Ocena: **20**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- paluszki rybne surimi, 1 paczka
- papier ryżowy, 2 opakowania
- Papryka czerwona, 2 sztuki
- pomidory w puszcze krojone, 1 sztuka
- cebula duża, 1 sztuka
- cukier, sól, pieprz, ostra papryka
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 W garnku rozgrzewamy olej i podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulę. Dodajemy pokrojoną w kostkę paprykę i smażymy przez ok 5 minut. Pomidory z puszczy przecieramy przez sitko (można użyć gotowego przecieru z kartonika) i dusimy bez przykrycia do momentu w którym zmięknie papryka i odparuje znaczna część wody.
- 2 Paluszki surimi parzymy we wrzątku przez ok 3-5 minut. Rozdzielamy je na paseczki. Wrzucamy je do gotującego się sosu. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem, odrobiną cukru i ostrą papryką. Farsz do sajgonek nie powinien być zbyt rzadki.
- 3 Papier ryżowy skrapiamy wodą. Nakładamy farsz łyżką stołową i zawijamy jak gołąbki. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy gotowe sajgonki na złocisty kolor

## Twoje notatki do przepisu: