

Sajgonki



Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego,
- 5 grzybów mun,
- 500g makaronu sojowego,
- 1 marchewka,
- 1 cebulka,
- 3 liście kapusty pekińskiej,
- 2 łyżki sosu sojowego,
- 1 jajko,
- olej do smażenia,
- 1 opakowanie papieru ryżowego.

Wykonanie:

Grzyby mun namoczyć w gorącej wodzie na 10 min. ,a makaron namoczyć w gorącej wodzie na 3 min. Następnie marchewkę startować, cebulkę i liście kapusty, grzyby mun i makaron pokroić na drobno. Mięso mielone, jajko i sos sojowy wymieszać wraz pokrojonymi wcześniej produktami oraz doprawić do smaku przyprawami.

Papier ryżowy zmoczyć w ciepłej wodzie i zawijać w niego wcześniej przygotowany farsz jak gołąbki i smażyć na płytym oleju.

Smacznego !!! ☺