

---

# Smażone sajgonki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3080 razy.

## PRODUKTY:

\* 20 dkg mielonego mięsa

\* jajko

\* łyżka kiełków sojowych

\* grzyby Mun

\* 10 dkg makaronu sojowego

\* marchewka

\* 2 cebule

\* sos sojowy

\* pieprz, sól

\* placki ryżowe

\* olej

\* Grzyby i makaron sojowy (w osobnych miskach) zalać wodą. Odstawić na 10 minut. Osączyć .

\* Grzyby, makaron, marchewkę i cebulę posiekać . Wymieszać z mielonym mięsem, jajkiem, kiełkami sojowymi i 2 łyżkami sosu sojowego. Doprawić szczyptą soli oraz pieprzem. Farsz podsmażyć na oleju.

\* Pojedyncze placki ryżowe namoczyć w ciepłej wodzie. Następnie na środek każdego placka nałożyć farsz.

\* Placki złożyć w kopertę. Zrumienić na oleju.