
Sajgonki (Egg Rolls)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4829 razy.

Ciasto:

1-1/2 szklanki zwykłej maki

1/2 szklanki maki ryżowej lub kartoflanej

1 łyżeczka soli

1 jajko

3-4 łyżki wody (ile wejdzie)

Zagnieść ciasto jak na pierogi, odstawić pod przykryciem na pół godziny. Rozwałkować bardzo cienko. Wykrawać kwadraty (15 cm). Przesypać delikatnie makią kartoflaną, najlepiej pedzlem. Przykryć ściereczką, aby nie wyschły.

Nadzienie:

25 dkg mielonej wieprzowiny

duża garść drobniutko posiekanej chińskiej kapusty

1 marchew, starta na grubej tarce

1 łyżka startego imbiru

1 ząbek posiekanego czosnku

1 cebulka dymka, posiekana drobno

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżeczka octu

1 jajko

Eventualnie, jeśli się ma pod ręką:

dwie łyżki pociętych na waziotki paski kielków bambusowych

2 łyżki wytrawnej sherry albo białego wina zamiast octu

Składniki nadzienia starannie wymieszać. Przygotować rozbeltane jajko do smarowania brzegów. Nadziwać w następujący sposób: Ułożyć kwadrat rękami do siebie, tak jak romb. Posmarować brzegi jajkiem. Ułożyć mały waleczek z nadzienia po środku. Założyć boki do środka, zakrywając nadzienie. Dolny róg podnieść do góry, zakrywając nim nadzienie i założone boki. Teraz powinno to wyglądać, jak otwarta koperta. Zacząć związać od dołu, kierując się w górę, w stronę tego otwartego rogu. Gdy zawinięte, ułożyć "szwem" na spód, na woskowanym papierze. W woku rozgrzać około 5 cm oleju, najlepiej z orzeszków ziemnych. Założyć balkonik na brzeg woka, jak również przygotować ręczniki papierowe do osuszania. Wkładac 3-4 na raz do gorącego oleju, smażyć po obu stronach, aż złote, wyjmować na balkonik, aż przestana kapać, a potem na papier.

Podawać gorące z zimnym słodko-kwasnym sosem.

Smacznego

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

