Sajgonki (Egg Rolls)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4899 razy.

Ciasto:

1-1/2 szklanki zwyklej maki

1/2 szklanki maki ryzowej lub kartoflanej

1 lyzeczka soli

1 jajko

3-4 lyzki wody (ile wejdzie)

Zagniesc ciasto jak na pierogi, odstawic pod przykryciem na pol godziny. Rozwalkowac bardzo cienko. Wykrawac kwadraty (15 cm). Przesypac delikatnie maka kartoflana, najlepiej pedzlem. Przykryc sciereczka, aby nie wyschly.

Nadzienie:

25 dkg mielonej wieprzowiny

duza garsc drobniutko posiekanej chinskiej kapusty

1 marchew, starta na grubej tarce

1 lyzka startego imbiru

1 zabek posiekanego czosnku

1 cebulka dymka, posiekana drobno

1 lyzka sosu sojowego

1 lyzeczka octu

1 jajko

Eventualnie, jesli sie ma pod reka:

dwie lyzki pocietych na waziutkie paski kielkow bambusowych

2 lyzki wytrawnej sherry albo bialego wina zamiast octu

Skladniki nadzienia starannie wymieszac. Przygotowac rozbeltane jajko do smarowania brzegow. Nadziewac w nastepujacy sposob: Ulozyc kwadrat rozkami do siebie, tak jak romb. Posmarowac brzegi jajkiem. Ulozyc maly waleczek z nadzienia po srodku. Zalozyc boki do srodka, zakrywajac nadzienie. Dolny rog podniesc do gory, zakrywajac nim nadzienie i zalozone boki. Teraz powinno to wygladac, jak otwarta koperta. Zaczac zwijac od dolu, kierujac sie w gore, w strone tego otwartego rogu. Gdy zawiniete, ulozyc "szwem" na spod, na woskowanym papierze. W woku rozgrzac okolo 5 cm oleju, najlepiej z orzeszkow ziemnych. Zalozyc balkonik na brzeg woka, jak rowniez przygotowac reczniki papierowe do osaczania. Wkladac 3-4 na raz do goracego oleju, smazyc po obu stronach, az zlote, wyjmowac na balkonik, az przestana kapac, a potem na papier.

Podawac gorace z zimnym slodko-kwasnym sosem.

Smacznego

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)