

---

# Sajgonki

Dodano: 2000-11-09 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4873 razy.

kapuste, pore, cebule, marchew (i co tam jeszcze chcesz, ale warzywa) drobniutko poszatkowac,

dodac sol i pieprz do smaku

dodac makaron sojowy (wyglada jak zylka)- bez uprzedniego namaczania! wchlonie sok z masy

owijac w papier ryzowy (jak masz taki cienutki z jednej strony z klejem, to sklej 2 arkusze bo moga ci sie potem polamac),

odstawic na jakis czas do wyschniecia

smazyc

smacznego

Marta

From: [diva@koti.com.pl](mailto:diva@koti.com.pl) (DIVA)