

Chrupiące Sajgonki



Autor: **KORAL**

Przepisów: **832** Ocena: **16539**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 podwójna pierś kurczaka
- 1-2 marchewki
- papier ryżowy 100 g
- olej sezamowy 2 łyżki
- sos sojowy
- przyprawa 5 smaków
- sałata lodowa
- 1 czerwona cebula
- kiełki soi
- czerwona papryka
- kawałek czerwonej kapusty (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś kurczaka umyć i pokroić w drobne paski. Obsypać przyprawą 5 smaków. Do miski wlać olej i sos sojowy. Mięso zanurzamy w mieszance, obtaczamy, zakrywamy folią i wkładamy do lodówki. Warzywa kroimy w drobne paseczki.



- 2 Pierś smażymy na odrobinie oleju.

Papier ryżowy maczamy w wodzie , rozkładamy na desce i nakładamy na niego warzywa i mięso.

Zwijamy papier , najpierw od dołu potem boki.

Twoje notatki do przepisu: