

# Pieczone sajgonki z ryżem i kukurydzą

Autor: **Kobi**Przepisów: **51** Ocena: **555**

1-2 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 10 płatków papieru ryżowego
- 100 g brązowego ryżu
- 80 g (5 łyżek) kukurydzy konserwowej
- 1 pomidor
- 1 małą cebulą
- 3 łyżki sosu kebab - gyros (łagodny)
- 1/2 łyżeczki curry
- 1/2 łyżeczki soli
- sos salsa mexicana

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Do gotującego się ryżu dodać curry oraz sól. Kiedy ryż lekko ostygnie, wymieszać go z kukurydzą, pokrojonym w kostkę pomidorem, pokrojoną drobno cebulą oraz sosem kebab - gyros
- 2 Płatki papieru ryżowego namoczyć w ciepłej wodzie i położyć na desce. Na środek każdego z nich dać 2 - 3 łyżki farszu. Boki papieru ryżowego zawinąć do środka (na farsz), a następnie całość zwinąć w rulon.
- 3 Sajgonki piec 10 minut w nagrzanym do 200 stopni Celsjusza piekarniku.

Podawać z sosem salsa mexicana.

## Twoje notatki do przepisu: