

Sajgonki



Autor: **kulinarnyfreestyle**
Przepisów: **39** Ocena: **119**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- papier ryżowy
- Ryż
- papryka zielona
- makrela wędzona
- Cieciorka konserwowa
- sos sriracha
- Szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Zwykle podczas przygotowywania tego posiłku używamy ryby Fugu, jednak zdając sobie sprawę, że w przeciwieństwie do nas mogli Państwo nie ukończyć wieloletniego szkolenia potwierdzonego certyfikatem Japońskiego Związku Wędkarskiego, posłużymy się w tym przypadku niemniej niebezpieczną, jednak łatwiejszą w przyrządzeniu makrelą. Naszego drapieżnika obieramy z ości i usuwamy skórę oraz kręgosłup. Następnie odcedzamy cieciorkę i w małej misce ugniatamy widelcem razem z makrelą tworząc coś, co wyrozumiały człowiek mógłby nazwać pastą. Paprykę, jak uprzednio, kroimy w cienkie paski. Przygotowaną pastą, ryżem, papryką oraz szczypiorkiem faszujemy papier ryżowy w sposób identyczny jak poprzednio, tylko bardziej starannie. Smażymy w ten sam sposób



Twoje notatki do przepisu: