

Sajgonki z kurczakiem i warzywami

Autor: **WaniliowImprowizacje**Przepisów: **481** Ocena: **3558**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 20 arkuszy papieru ryżowego
- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- 2 garście mrożonych warzyw na patelnię po chińsku
- 2 łyżki sosu sojowego
- przyprawa gyros
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka umyłam i osuszyłam ręcznikiem papierowym. Następnie pokroiłam mięso w drobną kostkę i przyprawiłam dość obficie przyprawą do gyrosa. Na patelni rozgrzałam ok. 2 łyżki oleju i wrzuciłam mięso. Gdy się ładnie przyrumieniło dodałam mrożone warzywa. Mięso smażyłam razem z warzywami przez ok. 3 minuty, po czym polałam wszystko sosem sojowym i smażyłam aż warzywa i mięso były mięciutkie. Papier ryżowy przygotowałam według instrukcji na opakowaniu. Według tej instrukcji należało moczyć razem po 2 arkusze papieru ryżowego. Gdy zmiękł należało ułożyć go na ściereczce, nałożyć na środek farsz i zwinąć w rulonik, zawijając brzegi do środka. Tak też postąpiłam i przygotowałam w ten sposób 10 sajgonek. W garnku rozgrzałam sporą ilość tłuszczu, jak do głębokiego smażenia. Na gorący olej włożyłam przygotowane sajgonki i smażyłam je kilka minut aż się ładnie zarumieniły ze wszystkich stron. Usmażone sajgonki wyłożyłam na talerz. Najlepiej podawać je na ciepło ze słodko - ostrym sosem.

Twoje notatki do przepisu: