

Sajgonki z kurczakiem



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 7/10

Składniki:

- fix - 1 szt.
- filet - 10 dag
- dymka
- marchewka - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- papier - 10 arkuszy
- olej

Opis przygotowania:

Mięso pokrój w paseczki i smaż około 20 minut. Dodaj pokrojone dymki i marchew. Uduś. Dolej niepełną szklankę wody, wsyp Fix do potraw chińskich Knorr, dokładnie wymieszaj, gotuj 5 minut. Arkusze papieru ryżowego zamocz na chwilę w zimnej wodzie, aby zmiękły. Delikatnie osusz serwetką. Nakładaj małe porcje farszu na papier ryżowy, tak, aby krawędzie pozostały wolne. Brzegi zwilż wodą i dociskając farsz, zawijaj sajgonki jak naleśniki, podwijając wcześniej boczne krawędzie. Smaż w głębokim oleju ok. 3 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!