

# Sajgonki z kaszą pęczak



## Składniki

1 szklanka - kasza pęczak  
0,5 l - woda  
1 łyżka - sól  
250 g - pieczarki  
3 szt. - ogórek  
konserwowy  
0,5 szt. - papryka  
konserwowa  
1 szt. - por  
1 szt. - ząbek czosnku  
1 szczypta - sól  
1 szczypta - pieprz  
1 łyżka - mieszanka  
przypraw suszone  
pomidory, czosnek  
niedźwiedzi, czarnuszka  
1 szt. - gałązka bazyli  
1 szczypta - chili  
12 szt. - papier ryżowy  
.0,5 szklanka - oliwa  
1 łyżka - masło naturalne  
lub roślinne

## Opis wykonania

Sajgonki dla wegetarian, ale zamiast makaronu będzie ryż..

Kaszę gotujemy w osolonej wodzie 15 minut studzimy. Pieczarki czyścimy kroimy na mniejsze kawałki i dusimy na maśle. Dodajemy pokrojonego pora, paprykę i ogórki. Wszystko dusimy około 5 minut.

Do miski przesypujemy kaszę pęczak i resztę składników z patelni, przyprawiamy i dokładnie mieszamy.

Papier ryżowy moczymy w wodzie, układamy na nim farsz i zawijamy jak krokiety.

Smażymy na głębokim oleju do uzyskania rumianego koloru.

Podajemy ciepłe posypane żółtym serem i natką pietruszki z sosem pomidorowym lub z sosem chrzanowym.

Sos chrzanowy:

2 łyżki jogurtu naturalnego

1 łyżka majonezu

2 łyżeczki startego żółtego sera

2 łyżeczki świeżego startego chrzanu.