

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.