




Proste sajgonki

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- piersi z kurczaka - 100 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- ryż - 1 opakowanie
- papier ryżowy - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sos sweet chilli - 100 mililitrów
- kapusta pekińska - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Filet z kurczaka pokrój w paski, posyp obficie przyprawą Knorr. Odstaw na 10 minut.
2. Na rozgrzanej patelni z olejem zeszklij drobno pokrojoną cebulę, następnie dodaj kurczaka i smaż, aż będzie złocisty.
3. Marchewkę i kapustę pokrój w paski.
4. Gdy mięso z kurczaka się usmaży i lekko przestygnie, wymieszaj je z kapustą i marchewką tak, aby powstał farsz.
5. Papier ryżowy zanurz w ciepłej wodzie na 2 sekundy, połóż na talerz na około 30 sekund, aż zmięknie, następnie połóż łyżkę farszu i zwijaj sajgonki. Podawaj z sosem sweet chilli. Takie sajgonki możesz również przygotować bez kurczaka, z samych warzyw, jako danie wegetariańskie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl