



przepisy.pl

Pyszne sakiewki wegetariańskie



Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- marchew - 200 gramów
- por - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 20 dekagramów
- ugotowany ryż - 1 dekagram
- sos sojowy - 2 łyżki
- pikantny sos pomidorowy
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- szczypiorek
- olej sezamowy lub orzechowy - 2 łyżki
- woda- wrzątek - 1 litr
- sól do smaku

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

 30 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść w 1 litrze wrzątku kostki Bulionu na włoszczyźnie Konorr.
2. Odetnij zgrubiałą łodygę kapusty, a liście obgotuj krótko w rosole.
3. Zetrzyj marchewkę na tarce z dużymi oczkami. Oczyść pora, posiekaj cebulę oraz pieczarki, po czym przesmaż je na oleju.
4. Dodaj marchewkę, ugotowany ryż i sos sojowy, a następnie podduś. Dopraw farsz pieprzem i solą, jeśli uznasz, że jest to konieczne.
5. Układaj farsz na liściach kapusty, formuj sakiewki i obwiążuj je szczypiorkiem. Duś w rosole pod przykryciem około 5 minut.

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