



## Składniki:

- papier ryżowy - 20 sztuk
- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 30 dekagramów
- mięso mielone drobiowe - 20 dekagramów
- marchewka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- sos sojowy - 5 łyżek
- pędy bambusa z puszki - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr - 1 sztuka**

 45 minut  7 osób  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę drobno siekamy. Marchewkę kroimy w krótkie i cienkie słupki. Na rozgrzanej oliwie smażymy cebulę oraz marchewkę. Pod koniec smażenia dodajemy Przyprawę w Mini kostkach Czosnek oraz pokrojone pędy bambusa.
2. Mięso obsmażamy na oleju. Dodajemy sos sojowy oraz warzywa. Dokładnie mieszamy. Przyprawiamy solą i pieprzem. Chłodną już masę mieszamy z rozmaconym jajkiem.
3. Każdy płat papieru ryżowego moczymy przez chwilę w ciepłej wodzie. Następnie na każdy płat nakładamy farsz i zwijamy (jak tortillę czy krokiety). Sajgonki podajemy od razu lub smażymy w dużej ilości oleju, aż do uzyskania złotego koloru. Podajemy z sosem sojowym lub sosem sweet hot chili.