



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 8 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- sos sojowy - 3 łyżki
- kielki sojowe - 0.75 opakowań
- mięso mielone - 40 dekagramów
- papryka ostra - 1 łyżeczka
- makaron sojowy - 1 szklanka
- papier ryżowy - 10 sztuk
- kapusta pekińska liście - 5 sztuk
- Chińskie grzyby - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Chińskie grzybki gotuj przez 30 minut, po tym czasie odcedź, odetnij nóżki a kapelusze pokrój w drobne paski.
2. Na patelni podsmaż mięso, doprawiając je według uznania solą i pieprzem.
3. W rondelku zeszklij cebulę. W osobnym naczyniu podduś posolone pieczarki. Liście kapusty podsmaż, poszatkujej.
4. Marchewkę umyj, obierz, pokrój w paski, które również obsmaż na patelni. Makaron wrzuć do wrzątku, po 3 minutach odcedź i pokrój.
5. Składniki farszu wymieszaj, dodając 3 łyżki sosu sojowego, kielki, ostrą paprykę, jajko.
6. Płatki papieru ryżowego wkładaj na chwilę do ciepłej wody i układaj na desce daleko od siebie, żeby się nie posklejały.
7. Na każdym płątku układaj farsz, zwiń sajgonki, pozostaw do wyschnięcia ryżowego papieru.