



Sajgonki z kaczką i mango

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Uprzednio usmażone mięso wymieszać z sosem sojowym i olejem sezamowym. Mango obrać i pokroić na kawałki. Marchewkę, ogórka i kalarepkę obrać i pokroić w słupki. Sałatę umyć i oderwać twarde części. Do dużej patelni wlać gorącą wodę. Włożyć pierwszy arkusz papieru i namoczyć przez kilkanaście sekund. Wyłożyć na talerz i układać kolejno składniki, zawinąć jak krokiet. Podawać z ulubionym sosem.

Składniki:

20 dużych arkuszy papieru ryżowego

1 usmażona pierś kaczki

2 łyżki sosu sojowego

2 łyżeczki oleju sezamowego

1 mango

1 marchewka

1 ogórek gruntowy

1 kalarepka

sałata masłowa

garść świeżej mięty