



# Sajgonki z mięsem mielonym

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Cebulę dymkę oczyszczamy, imbir obieramy. Drobno siekamy i podsmażamy z mięsem mielonym na rozgrzanym oleju. Doprawiamy solą, sosem sojowym, sambal oelek, kolendrą i szafranem. Podsmażamy do zarumienienia, następnie studzimy.

### Krok 2

Obraną marchewkę kroimy w cienkie paski. Ananasa osączamy i kroimy w drobną kostkę. Kiełki myjemy, dobrze osączamy i grubo kroimy. Wszystko mieszamy z mięsem mielonym i doprawiamy do smaku.

### Krok 3

Arkusze papieru ryżowego krótko moczymy w zimnej wodzie. Lekko osączamy, układamy każdorazowo po dwa, jeden na drugim, na wilgotnej ściereczce kuchennej i nakładamy porcję farszu. Boki zwijamy nad farszem, papier ryżowy zwijamy w roladkę. Olej wlewamy na wysokość 2-3 palców na patelnię i rozgrzewamy. Sajgonki smażymy porcjami po 3-4 minuty, obracając, aż będą chrupiące i się zarumienią. Osączamy na ręczniku papierowym. Podajemy z sosem sojowym.

## składniki

- cebula dymka – 2 szt.
- korzeń imbiru – 10 g
- marchew – 100 g
- ananas z puszki – 50 g
- kiełki fasoli mung – 75 g
- papier ryżowy o średnicy 22 cm – 16-20 szt.
- mielone mięso wieprzowe – 250 g
- sos sojowy – 2 łyżki
- sambal oelek – 0,5 łyżeczki
- kolendra mielona – 1 szczypta
- szafran mielony – 1 szczypta
- sól
- olej