Sajgonki z czerwonym ryżem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- czerwony ryż - 6 łyżka
- papier ryżowy - 6 szt.
- brokuł - 1/2 szt.
- batat - 1 szt.
- kiełki brokuła - 1 łyżka
- sezam biały i czarny - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- sól sezamowa - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta
- pomidor suszony z bazylią i czosnkiem niedźwiedzim - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Lekkie, a jednocześnie pożywne i kolorowe :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować ryż, brokuła i batata (wszystko oddzielnie).

KROK 2: Ugotowanego brokuła zblendować na puree z dodatkiem sosu sojowego oraz suszonymi pomidorami z bazylią i czosnkiem niedźwiedzim.

KROK 3: Ugotowanego batata zblendować zaś z dodatkiem soli sezamowej oraz curry.

KROK 4: Kolejno każdy arkusz papieru ryżowego namoczyć w ciepłej wodzie, na następnie nałożyć po łyżce puree brokułowego, batatowego i ryżu- zawinąć.

KROK 5: Sajgonki podać posypane sezamem oraz kiełkami brokuła.