Sajgonki z dzikim ryżem i jajkiem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- małe arkusze papieru ryżowego - 5 szt.
- ryż dziki - 4 łyżka
- marchew - 1 szt.
- jajka - 2 szt.
- świeża bazylia - trochę trochę
- czarnuszka - 1/2 łyżeczka
- ulubiony gotowy sos np. sojowy, chili, majonezowy lub pomidorowy -

Dodatkowe info:

W zależności od zachcianki można do nich dodać, co tylko się zechce!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż i jajka ugotować.

KROK 2: Jajka obrać ze skorupek i pokroić na ósemki, a marchew obrać ze skórki i pokroić w słupki.

KROK 3: Każdy arkusz papieru ryżowego namoczyć, a następnie nakładać na niego ugotowany ryż, kawałki jajek, marchew, listki świeżej bazylii, polać sosem wg uznania i zawijać.

KROK 4: Gotowe sajgonki posypać czarnuszką.