




## Sajgonki z noodlami i orzeszkami ziemnymi

 Amaizin

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

### Składniki:

makaron noodle - 200 g	czerwona papryka cienkie paski - 1 szt.
olej sezamowy - - trochę	cebule dymki cienkie krążki - - 4 szt.
niesolone orzeszki ziemne - 125 g	sezam ziarno - - 2 łyżeczka
sos sojowy - 6 łyżka	świeża kolendra, mięta i/lub tajska bazylija - - trochę
sok z limonki - 3 łyżka	sos: -
kolendra, drobno posiekana - 6 łyżeczka	sos sojowy - 3 łyżka
czosnek drobno posiekany - 1 ząbek	olej sezamowy, sos chili, miód, sok z limonki po - 1 łyżka
imbir drobno posiekany kawałek - 1 cm	czosnek drobno posiekany - 1 ząbek
papier ryżowy - 1 opakowanie	świeży imbir, starty kawałek - 1 cm
marchew starta - 1 szt.	

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Zmiażdż orzeszki ziemne w młynku i wymieszaj z sosem sojowym, sokiem z limonki, kolendrą, czosnkiem i imbirem. Przygotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odcedź i dobrze wypłucz. Wymieszaj makaron z masą orzechową. Nalej do płaskiego naczynia trochę wody i zanurzaj po kolei arkusze papieru ryżowego, pozostawiając je na ok. 10 sekund, aż staną się miękkie. Rozłóż papier ryżowy płasko na desce do krojenia lub dużym talerzu. Umieść małą garść makaronu na środku arkusza papieru ryżowego. Posyp tartą marchewką, dymką i czerwoną papryką. Na wierzch połóż kilka listków świeżych ziół. Posyp sezamem. Zawień boki papieru ryżowego do środka i zwień papier ciasno w sajgonkę. Powtórz z resztą papieru ryżowego i farszem. Zrób dip z sosu sojowego, oleju sezamowego, sosu chili, miodu, soku z limonki, czosnku i imbiru. Podawaj sajgonki z sosem.