Sajgonki zapiekane w sezamie

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż paraboiled z dzikim - 5 łyżka
- papier ryżowy - 4 szt.
- groszek konserwowy - 3 łyżka
- wodorosty wakame - kilka kilka
- passata pomidorowa - 4 łyżka
- białka jajek - 2 szt.
- sezam - 2 łyżka
- curry - 1 szczypta
- sól himalajska - 1 szczypta
- szczypiorek suszony - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Sajgonki z nietypowym dodatkiem wodorostów wakame!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować i odcedzić.

KROK 2: Wodorosty wakame namoczyć przez 20 minut, zmienić wodę i namoczyć kolejne 20 minut, po czym ugotować (również 20 minut).

KROK 3: Ugotowany ryż wymieszać z passatą pomidorową, groszkiem, wakame i przyprawami- całość poddusić na patelni. Każdy arkusz papieru ryżowego namoczyć w wodzie, po czym nałożyć farsz i dokładnie zawinąć.

KROK 4: Każdą sajgonkę wysmarować białkiem i posypać sezamem. Sajgonki zapiec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez około 10-15 minut.