



TAJSKIE SAJGONKI - PHO PIA THOD

SAJGONKI TO POPULARNA W CAŁEJ AZJI WSCHODNIEJ I POŁUDNIOWO-WSCHODNIEJ PRZYSTAWKA CZY ZAKĄSKA. JEST LEKKA I ODŻYWCZA. SAJGONKI TO PO PROSTU NADZIENIE ZAWINIĘTE W CIASTO.

NADZIENIA, RODZAJ CIASTA I SPOSÓB PRZYGOTOWANIA RÓŻNI SIĘ MIĘDZY POSZCZEGÓLNYMI KRAJAMI. PODAWANE SĄ SMAŻONE LUB ŚWIEŻE. NAJCZĘŚCIEJ JEDZONE Z SOSEM LUB DIPEM. NAJPOPULARNIEJSZYM SOSEM DO SAJGONEK JEST SOS SŁODKO-KWAŚNY.

ANGIELSKA NAZWA 'SPRING ROLLS' JEST DOSŁOWNYM TŁUMACZENIEM NAZWY CHIŃSKIEJ. POLSKA NAZWA WZIĘŁA SIĘ OD NAZWY WIETNAMSKIEGO MIASTA SAJGON.

OTO PRZEPIS NA OKOŁO 6-7 SMAŻONYCH SAJGONEK

SKŁADNIKI NA FARSZ:

- 100 g makaronu sojowego (glass noodle)
- 50 g tofu
- 20 g szczypiorku
- 20 g marchewki
- 20 g kielków fasoli
- 2 łyżki utartego czosnku
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka sosu rybnego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 2 łyżki sosu z ostryg (oyster sauce)
- 1 jajko
- 2-3 łyżki wody



Smażone Sajgonki

PRZYGOTOWANIE FARSZU:

1. Podgotuj makaron przez 2-3 minuty. Pokrój tofu na kostkę. Pokrój marchewkę na cienkie paski i razem ze szczypiorkiem przekrój na paski długości 2-3cm.
2. Na rozgrzanym oleju na woku smaż tofu aż zbrązowieje. Dodaj kielki fasoli, marchewkę i szczypiorek. Zamieszaj kilka razy.
3. Dodaj wodę, sosu sojowego, rybnego i z ostryg oraz pozostałe składniki. Przemieszaj.
4. Dodaj makaron i wymieszaj dokładnie całość.

SKŁADNIKI NA CIASTO NA PLACUSZKI:

- 1 kubek mąki pszennej
- 1 kubek mąki pszennej samorosnącej
- 1 kubek wody

PRZYGOTOWANIE PLACUSZKÓW:

1. Do dużej miski dodaj całą mąkę i wodę.
2. Mieszaj dokładnie do momentu aż mąką połączy się z wodą w jednolite, lepkie, gęste ciasto. Dodaj odrobinę więcej wody podczas mieszania jeśli potrzeba.
3. Odstój na 10 min.
4. Rozgrzej nieprzywierającą, najlepiej ciężką patelnię. Dłonią nabierz w garstkę ciasto i rozmasuj palcami delikatnie po patelni cienką warstwę na okrągły placuszek o średnicy ok 15cm. Smaż na średnim ogniu. Gdy zaczną się odklejać na bokach ściągaj placek.
5. Gotowe placki zakryj czystą bawełnianą ściereką i od razu przystąp do zawijania sajgonek. Placuszki zostawione na dłuższy czas wyschną i będą się tamać.

PRZYGOTOWANIE SAJGONEK:

1. Rozłóż placuszek na płaskiej powierzchni.
2. Nałóż jedną łyżkę ostudzonego farszu na dolną część placuszka.
3. Zawień farsz w ciasto jeden raz upewniając się, że zawijasz dość mocno i utworzony sajgonek będzie jędrny.
4. Zagnij boki placka do środka i zawijaj ciasno podtrzymując boki, aby farsz nie uciekł.
5. Przed ostatnim zawinięciem końcówkę możesz posmarować białkiem jajka lub gęstą mieszanką wody z mąką, aby zlepować sajgonkę.
6. Gotowe sajgonki wkładaj do garnka z dobrze rozgrzanym olejem. Smaż do momentu zarumienienia się ciasta.
7. Podawaj z sosem słodko-kwaśnym lub sosem chilli.

Mitej zabawy!

