

Sajgonki z indykiem i warzywami

40–45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

100 g	Papryka
100 g	Marchewka
50 g	Cebula
150 g	Kapusta biała
150 g	Mielone mięso z indyka
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
0.5 łyżeczki	Papryka wędzona ostra mielona
1 łyżka	Sos sojowy
1 łyżka	Olej sezamowy
4 szt	Arkusze ciasta filo
1 szt	Jajko
	Nasiona sezamu do posypania

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Zetrzyj marchewkę na tarce o dużych oczkach, a kapustę, paprykę i cebulę pokrój w cienkie paski za pomocą mandoliny lub noża. Przełóż warzywa do miski, dodaj mięso z indyka oraz przyprawy i dokładnie wymieszaj.
2. Każdy arkusz ciasta filo pokrój na 4 części. Ułóż każdy kawałek w kształt rombu i na jednym z końców umieść 1–2 łyżki nadzienia. Posmaruj brzegi roztrzepanym jajkiem, zawiń trzy boki do środka i ciasno zwiń. Powtórz z pozostałymi składnikami.
3. Ułóż sajgonki na blasze do pieczenia, posmaruj odrobiną oleju i posyp sezamem. Wstaw do piekarnika i piecz przez 15–20 minut, aż się zarumienią. Wyjmij z piekarnika, pozostaw na chwilę do ostygnięcia i podawaj z wybranym sosem do maczania.