

# Pierogi z papieru ryżowego z farszem ramen

Czas ogółem **20 min** 15 min Czas przygotowania **5 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**3.537 kJ / 853 kcal**

Tłuszcz: **67,6 g** Białko: **17,6 g**  
Węglowodany: **41 g**

## SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

**Pierogi:**

<b>75 g</b>	makaronu ramen (lub instant)
<b>3</b>	dymki
<b>2</b>	gałązki kolendry (lub natki pietruszki)
<b>0,25</b>	czerwonej papryki
<b>1,5 łyżka</b>	prażonego sezamu
<b>1,5 łyżeczka</b>	<u>Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman</u>
<b>1,5 łyżka</b>	majonezu
<b>60 g</b>	startego sera (np. emmentalera lub dojrzącej goudy)
<b>2 łyżeczki</b>	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
<b>12</b>	arkuszy papieru ryżowego (średnica ok. 16-18 cm)
<b>2 łyżki</b>	<u>Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman</u>
<b>Sos:</b>	
<b>4,5 łyżki</b>	majonezu
<b>1 łyżeczka</b>	<u>Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman</u>
<b>2 łyżeczki</b>	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
<b>1</b>	gałązka kolendry (lub natki pietruszki)
<b>1</b>	dymka, pokrojona w plasterki

## PRZYGOTOWANIE

**Krok 1**

**75 g** makaronu ramen - **2** dymki - **2** gałązki kolendry - **0,25** czerwonej papryki  
Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu i pokrój go na małe kawałki. Pokrój dymkę. Kolendrę drobno posiekaj. Czerwoną paprykę pokrój w kostkę.

**Krok 2**

**1,5 łyżka** prażonego sezamu - **1,5 łyżeczka** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman  
**1,5 łyżka** majonezu - **60 g** startego sera (np. emmentalera lub dojrzącej goudy) - **2 łyżeczki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman  
Wymieszaj makaron z dwiema trzecimi dymki, kolendrą, czerwoną papryką, sezamem, Sosem z chili do kimchi Kikkoman, majonezem, serem i Sosem sojowym Kikkoman.

**Krok 3**

**12** arkuszy papieru ryżowego (średnica ok. 16-18 cm)  
Każdy arkusz papieru ryżowego na krótko zanurz w zimnej wodzie, a następnie połóż na wilgotnej ściereczce. Na każdy arkusz nałóż około 1 łyżki farszu, zagnij boki i zwiń.

**Krok 4**

**2 łyżki** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman  
Rozgrzej Olej sezamowy Kikkoman na dużej patelni i smaż pierożki przez 4-6 minut, aż będą złocistobrązowe ze wszystkich stron.

**Krok 5**

**4,5 łyżki** majonezu - **1 łyżeczka** Pikantny sos z

papryką chili do Kimchi Kikkoman - 2 łyżeczki  
Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - 1  
gałązka kolendry - **1** dymka, pokrojona w plasterki  
Wymieszaj majonez z Sosem chili do kimchi  
Kikkoman i Sosem sojowym Kikkoman. Udekoruj  
kolendrą i dymką i podawaj z pierożkami.