



Спринг Ролс со зеленчук (Посно)

Фичо ќе ни го подготви популарниот азиски рецепт, Спринг Ролс со сос од путер од кикирики. Ова е воедно и посен рецепт.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- готови кори
- еден морков
- зелка
- зелена пиперка
- 1 чешне лук
- Печурка Буковка

За СОС ќе ви треба:

- 2 мали лажици кафеав шеќер
- 2 лажици соја
- 2 лажици лимонев сок
- 1/2 шолја вода
- половина шолја путер од кикирики
- 1 чили пиперче

Чекор 1

Исецкајте ги зеленчуците и ставете ги во тава со масло да се пропржат.

Пржете додека да испари течноста. Додадете ја ситно исечканата буковка и допржете убаво.

Оставете на страна да се олади.

Чекор 2

Подгответе ги корите за полнење. Во сад ставете малку брашно и вода. Оваа смеса ќе ја користите за да ги залепите корите.

Полнете ги корите со смесата, направете ролат, залепете ги со смесата од брашно и подвитајте ги корите за да не истече смесата.

Чекор 3

Во сад за сос ставете ги сите наведени состојки и мешајте додека смесата не се соедини на средна температура. Додека смесата е топла, ќе личи течна, но ќе се стегне кога ќе се олади.

Чекор 4

Запржете ги ролничките во загреана Вок тава со масло и сервирајте со сосот.



Совет

Во оригиналниот рецепт се користат оризови кори, ако најдете, донесете и ние да пробаме.

Користени производи:



Длабока тава со рачки



Вок тава



Нож Шеф

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk