

## Pikantne roladki drobiowe



## Składniki

duże lub 8 małych płatów  
ryżowych, ok 80 g  
ładnych liści szpinaku  
150 g - filetów z piersi  
kurczaka  
2 łyżeczka - oleju  
sezamowego  
1-2 łyżeczka - jasnego  
sosu sojowego  
sól  
świeżo zmielony czarny  
pieprz  
1 łyżeczka - drobno  
krojonego imbiru  
ząbek czosnku  
utarty strączek chili

## Opis wykonania

Roladki z kurczaka ze szpinakiem i płatami ryżowymi.

Płaty ryżowe nasączyć wkładając pomiędzy wilgotne warstwy ręcznika kuchennego, następnie zależnie od wielkości, podzielić na połówki lub na ćwiartki. Umyć szpinak. Dobrze schłodzone filety z piersi kurczaka pokroić w grubą kostkę. Zmiksować niezbyt drobno z 1 łyżeczką oleju sezamowego, sosem sojowym i przyprawami. Na środku każdego płata ryżowego położyć liść szpinaku. Na liście nakładać po łyżce nadzienia i zwijać w małe roladki. Roladki z każdej strony muszą być zamknięte, aby nie wypłynęło z nich nadzienie. Perforowany pojemnik do gotowania natłuścić pozostałym olejem sezamowym. Roladki drobiowe układać zamknięciem do dołu i gotować na parze według przepisu. Wyjąć roladki i ułożyć na półmisku.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze, 100°C/5 minut.

Wskazówka: roladki drobiowe je się pałeczkami. Podawać z dipem z sosu sojowego, chili i kilkoma kroplami soku z cytryny.