

Spring rolls warzywno-kwiatowe



Składniki

10 szt. - papier ryżowy
2 szt. - marchewka
1 szt. - avocado
2 garść - roszponka
1 szt. - cukinia
1 garść - szczypiorek
1 garść - kiełki
1 garść - kwiaty jadalne
1 garść - kolendra lub
natka pietruszki
5 łyżka - sos sojowy
2 szt. - ząbki czosnku
1 łyżeczka - miód
1 łyżeczka - sok z limonki
1 szczypta - sos chilli lub
tabasco

Opis wykonania

Spring rolls nadają się znakomicie na smaczną przekąskę na imprezę lub piknik .

Pokroić w słupki obraną marchewkę, cukinię i avocado (najlepiej je skropić sokiem z cytryny lub limonki, żeby nie ściemniało). Posiekać pietruszkę lub kolendrę. Szczypiorek pokroić w 4 centymetrowe kawałki. Każde dodatki powkładać do osobnych miseczek, aby mieć swobodę i łatwość nakładania.

Do sosu sojowego wlanego do miseczki dodać zmiądzony czosnek, miód, sok z limonki i ostry sos. Odstawić do przegryzienia. Papier ryżowe pojedynczo maczać w misce z ciepłą wodą do momentu aż zmięknie (kilka sekund). Położyć na talerzu lub desce, wytrzeć ręcznikiem papierowym nadmiar wody. Nałożyć wg uznania dodatki w jednej części. Na zdjęciu nałożyłam w górnej części, żeby ładnie zaprezentować, ale dużo wygodniej jest faszerować papier ryżowy tak jak gołąbki czy krokiety - nakładając na 3/4 wysokości i dolny bok oraz boczne zawijać do środka i zrolować. Na chwilę odłożyć gotowe rollsy i podawać z sosem.