



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Оризиви нудли
1 бр.	Морков
300 g	Китайско зеле
3 стръка	Зелен лук
250 g	Пушено тофу
4 с.л.	Сусам (бял и черен)
6 с.л.	Олио
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 с.л.	♦ Къри
12 бр.	Оризиви кори

За пикантния фъстъчен сос

80 g	Фъстъчено масло
2 с.л.	Соев сос
2 с.л.	Сок от лайм
½ с.л.	Пресен джинджифил, настърган
3 с.л.	Кокосово мляко
1 скилигка	Чесън
1 с.л.	Кленов сироп

Пържени пролетни рулца с оризови кори

⌚ 50—60 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 Пригответе оризовите нудли според указанията на опаковката. След това отцедете и изплакнете със студена вода. Оставете настрана.
- 2 Измийте и нарежете китайското зеле, моркова и зеления лук на тънки лентички. Нарежете тофуто на малки кубчета.
- 3 Загрейте олиото на тиган и добавете моркова и тофуто. Овкусете с микса за къри и пържете 4-5 минути. След това добавете китайското зеле и зеления лук за минута и овкусете със сол и пипер. Добавете нудлите.
- 4 Пригответе сос като загреете фъстъченото масло на водна баня или за кратко в микровълновата. След това го разбъркайте добре с останалите съставки. Бавно изсипете кокосовото мляко след това, разбърквайки постоянно.
- 5 Поставете една оризова кора върху силно навлажнена кърпа и позволете да омекне малко. Сложете малко от пълнежа в долния край и навийте на стегнато руло. Повторете с останалите кори.
- 6 Загрейте 6 с.л. олио на тиган и опържете рулцата до златисто.
- 7 Насладете се на пролетните рулца с поръсен сусам и пикантен фъстъчен сос.

