



# Könnyed tavaszi tekercsek, pulykával és zöldségekkel

🕒 35—40 Perc   

## Elkészítés

- 1 A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük. A sárgarépat lereszeljük, a káposztát, a kaliforniai paprikát és a hagymát vékonyra szeleteljük. A zöldségeket egy tálba tesszük, hozzáadjuk a pulykahúst és a fűszereket, majd alaposan összekeverjük.
- 2 A réteslapokat 4 részre vágjuk. A lapokat rombusz alakban magunk elé helyezzük, majd az alsó részükre 1–2 evőkanál töltelékkel teszünk. A széleket felvert tojással megkenjük, a két oldalát behajtjuk, majd szorosan feltekercsöljük.
- 3 A tekercseket sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, vékonyan megkenjük olajjal, majd megszórjuk szezámmaggal. 15–20 perc alatt aranybarnára és ropogósra sütjük. Rövid pihentetés után kedvenc mártogatósunkkal tálaljuk.

## Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 100 g  | Paprika                |
| 100 g  | Répa                   |
| 50 g   | Hagyma                 |
| 150 g  | Káposzta               |
| 150 g  | Darált pulykahús       |
| 1 tk   | ♦ Fokhagyma granulátum |
| 0.5 tk | ♦ Paprika, füstölt     |
| 1 ek   | Szójaszósz             |
| 1 ek   | Szezámolaj             |
| 4 db   | Réteslap               |
| 1      | Tojás                  |
|        | Szezámmag              |

