

Ljetne rolade s umakom od kikirikija

20–30 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

50 g	Rezanaca od riže, kuhanih
8	Listova rižinog papira
1 kom.	Mrkve
0.5 kom.	Krastavca
1 kom.	Avokada
4 kom.	Listova salate
1	Svežanj korijandra

Za vegetarijanski umak od kikirikija

1 kom.	Češanj češnjaka
1 kom.	Organskog đumbira veličine palca
2 jušne žlice	Javorovog sirupa
85 g	Maslaca od kikirikija
30 ml	Vode
2 jušne žlice	Umaka od soje
1 kom.	Limete

Priprema

1. Stavite češnjak i đumbir u blender i dobro usitnite. Isto ih tako možete nasjeckati nožem na tanke ploškice. Potom u blender dodajte sve ostale sastojke i blendajte dok smjesa ne postane jednolika. Ili ih miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika.
2. Ogulite i očistite mrkvu te operite krastavac. Narežite mrkvu i krastavac na tanke štapiće. Operite i osušite listove salate. Operite korijander i osušite papirnim ubrusom. Prepolovite avokado, a zatim ga ogulite i narežite na trakice.
3. Zatim slijedite ove korake sljedećim redoslijedom: Namačite svaki rižin papir zasebno u posudi napunjenoj vodom nekoliko sekundi. U početku listovi će se stvrdnuti, ali omekšat će dok ih punite.
4. U sredinu svakog rižinog papira stavite malo svake vrste povrća i poškropite jednom čajnom žličicom umaka. Malo preklopite stranice rižinog papira preko punjenja, zatim pažljivo smotajte tako da rižin papir čvrsto drži punjenje na mjestu.
5. Poslužite gotove rolade na tanjure i uživajte.