



Ljetne rolade s umakom od kikirikija

🕒 20–30 Min   

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 poskropite 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.

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 |

