# Pržene proljetne rolice s tofuom



50—60 Min

## Priprema

1. Prvo pripremite rižine rezanaca. Rezance preliti kipućom vodom i ostaviti da nabubre prema uputama na pakiranju. Zatim procijedite, isperite hladnom vodom i ostavite sa strane.
2. Sada je na redu priprema povrća. Ogulite mrkvu i narežite je na tanke štapiće. Kineski kupus operite i narežite na sitne trakice. Mladi luk operite i narežite na tanke kolutove. Tofu narežite na sitne kockice.
3. Zatim zagrijte ulje u tavi i dodajte mrkvu i tofu. Začinite Wok mješavinom začina i pržite 4-5 minuta. Kineski kupus i kolutiće mladog luka popržite minutu. Posolite i popaprite. Na kraju umiješati rezance.
4. U međuvremenu možete pripremiti umak od kikirikija. Zagrijte maslac od kikirikija na pari (ili u mikrovalnoj pećnici) dok ne omekša. Sve sastojke osim kokosovog mlijeka pomiješajte u zdjeli pjenjačom. Zatim polako umiješajte kokosovo mlijeko da se umak razrijedi. Po potrebi ponovo zasladite ili začinite.
5. Sada možete pripremiti proljetne rolice. Rižine papire stavite jedan za drugim na vrlo vlažnu krpu tako da postanu mekani. Sada stavite oko 2-3 žlice nadjeva na središnji donji dio rižinog papira. Zatim preklopite i čvrsto zamotajte.
6. Ponavljajte postupak dok ne potrošite sve listove rižinog papira ili nadjev. U tavi zagrijte dovoljno ulja i pecite rolice dok ne porumene.
7. Poslužite uz sezam i umak po želji.

## Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 50 g | Rižinih rezanaca |
| 1 kom | Mrkva, velika |
| 300 g | Kineskog kupusa |
| 3 kom | Mlada luka |
| 250 g | Dimljenog tofua |
| 4 žlice | Tamnog i svijetlog sezama |
| 6 žlica | Ulja |
| 1 prstohvat | Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | Papar šareni u zrnu |
| 12 kom | Rižinog papira, listovi |
| 1 žlica | Secrets of China - Asia Wok |

Umak od kikirikija:

| | |
|---|---|
| 80 g | Maslaca od kikirikija, kremastog |
| 2 žlice | Soja umaka |
| 2 žlice | Soka od limete |
| 0.5 žlice | Naribanog svježeg đumbira |
| 3 žlice | Kokosovog mlijeka |
| 1 kom | Režanj češnjaka, sitno protisnut |
| 1 žlica | Javorovog sirupa |