



Pržene proljetne rollice s tofuom

🕒 50–60 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite rižine rezanaca. Rezance prelići 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 rollice. 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 rollice 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

