



Spomladanski zavitki s puranom in zelenjavo

⌚ 35—40 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Paprike
100 g	Korenja
50 g	Čebule
150 g	Zelja
150 g	Mletega puranjega mesa
1 čajna žlička	♦ Česen zrnasti
0.5 čajna žlička	♦ Paprika dimljena mleta
1 žlica	Sojine omake
1 žlica	Sojine omake
4	(Do 6) listov vlečenega testa
1	Jajce
	Sezamova semena za posip

- 1 Pečico segrejemo na 200 °C. Korenje grobo naribamo, zelje, papriko in čebulo narežemo na tanke trakove. Zelenjavo prestavimo v skledo, dodamo puranje meso, začimbe, sojino omako in sezamovo olje ter dobro premešamo.
- 2 Liste vlečenega testa razrežemo na štiri dele. Vsak kos obrnemo v obliko romba in blizu enega roba položimo 1–2 žlici nadeva. Robove premažemo z razžvrkljanim jajcem, tri stranice zapognemo proti sredini in tesno zvijemo. Postopek ponavljamo do porabe sestavin.
- 3 Zavitke položimo na pekač, premažemo z malo olja in potresemo s sezamom. Pečemo 15–20 minut oziroma dokler ne postanejo zlato rjavi. Pred postrežbo jih za kratek čas ohladimo in ponudimo z omako po izbiri.

