

Spring rolice s puretinom i povrćem

35–40 Min

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C. Mrkvu naribajte na ribež za sir, a kupus, papriku i luk na mandolinu ili tanko nasjeckajte. Prebacite povrće u zdjelu pa dodajte puretinu i začine i promiješajte.
2. Kore za savijaču narežite na 4 komada. Okrenite ih u dijamantni oblik pa na jedan kraj stavite 1–2 žlice nadjeva. Premažite rubove razmućenim jajetom, preklopite tri ruba pa čvrsto zarolajte. Ponovite s ostatkom.
3. Prebacite rolice na lim pa ih premažite s malo ulja i posipajte sezamom. Stavite u pećnicu i pecite 15–20 minuta ili dok ne porumene. Izvadite, kratko ostavite da se ohlade pa servirajte uz umak po izboru.

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

100 g	Paprike
100 g	Mrkve
50 g	Luka
150 g	Kupusa
150 g	Mljevene puretine
1 žličica	Češnjak u granulama
0.5 žličice	Dimljena paprika
1 žlica	Soja umaka
1 žlica	Sezamovog ulja
4	(Ili do 6) kora za savijaču
1	Jaje
	Sezam, za posipanje