



Летни рулца с фъстъчен сос

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Оризиви спагети (сварени и охладени)
8 бр.	Оризова хартия (листа)
1	Морков
Половин	Краставица
1	Авокадо
4 бр.	Листа от маруля
1	Връзка кориандър

За фъстъчения сос

1	Скилидка чесън
1	Джинджирил
2 с.л.	Кленов сироп
85 g	Фъстъчено масло
30 ml	Вода
2 с.л.	Соев сос
2 с.л.	♦ Къри
1 брой	Лайм

- 1 Блендирайте чесъна и джинджирила или нарежете на ситно с нож. Добавете всички останали необходими съставки за соса в блендер и пасирайте до гладка смес. Можете и да разбъркате с вилка, ако искате да запазите ситните парченца чесън и джинджирил цели.
- 2 Обелете и почистете моркова и измийте краставицата. Нарежете ги на тънки пръчици. Измийте и подсушете листата за салатата. Измийте кориандъра и подсушете. Разполовете авокадото, след което го обелете и го нарежете на ивици.
- 3 Сега следвайте стъпките по-долу в показания рег: Накиснете всеки лист оризова хартия поотделно в съд, napълнен с вода, за няколко секунди. Първоначално листата ще се втвърдят още повече, но след това постепенно ще омекнат от водата.
- 4 Поставете малко от всеки зеленчук и оризовите спагети в центъра на оризовата хартия и ги овкусете с около 1 ч.л. от соса. Поръсете с нарязан на ситно кориандър и сгънете страните на оризовата хартия, така че да е върху зеленчуците по широчината им. После сгънете едната страна на хартията върху зеленчуците по дължината им и навийте на руло – стегнато, за да държи пълнежа на място.
- 5 Сервирайте готовите рулца в чинии и се насладете.

