

Warzywne spring rollsy



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papier ryżowy	1 opakowanie
papryka czerwona	1 szt
ogórek	1 szt
rzodkiewki	1 pęczek
rzeżucha	do smaku
ser feta	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy, osuszamy i kroimy w wąskie paseczki. Odkładamy. Fetę kroimy w paski lub drobną kostkę

Do miski o szerokim dnie wlewamy wodę.

Zanurzamy w wodzie każdy listek papieru ryżowego i wyjmujemy na drewnianą deskę. Układamy pokrojone paski warzyw i fetę z listkami rzeżuchy, ściśle zwijamy tworząc roladkę.

Przecinamy na pół i przekładamy do miseczki lub talerzyk.

Podajemy z ulubionym sosem.