# mieszki z kolorowym farszem

**PCHELKA79**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **ryż** | 100 g |
| **papier ryżowy** | 1 opakowanie |
| **ananas świeży** | 1/2 sztuki |
| **selera naciowego** | 2 łodygi |
| **mini gołka zakopiańska** | 1 sztuka |
| **wiórki kokosowe** | 2 łyżki |
| **szczypiorek posiekany** | |
| **słodki sos chili** | |
| **sos sojowy** | |
| **sól** | |
| **pieprz** | |
| **papryka czerwona** | 1 sztuka |
| **sok z limonki** | (do smaku) |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ryż ugotować z dodatkiem soli i kurkumy,
- wrzucić do miski,
- ananasa, seler i paprykę pokroić w kostkę, wymieszać z makaronem,
- przyprawić solą i pieprzem, dodać łyżeczkę sosu sojowego, 2 łyżki sosu chili i sok z limonki, wymieszać,
- szczypior zalać gorącą wodę na chwilę (żeby zmiękł),
- gołkę zakopiańską zetrzeć na tarce o drobnych oczkach,
- wiórki uprażyć na suchej patelni,
- papier ryżowy po kolei zanurzać na moment w ciepłe wodzie,
- na każdym arkuszu układać porcje makaronu, wiórek kokosowych i sera,
- zebrać papier na końcach w mieszek i związać szczypiorkiem,
- tak postępować z każdym arkuszem papieru ryżowego