

Ruloniki naleśnikowe z farszem po chińsku



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	10 sztuk
mieszanek chińska	350 gram
mięso z kurczaka gotowane lub	300 gram
cebula	1 sztuka
szczypiorek	1/2 pęczka
natka pietruszki	2 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
sos chili słodko-pikantny	3-4 łyżki
sos grzybowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z kurczaka obieramy i kroimy. Ja użyłam kurczaka z rosołu niedzielnego. Cebulę kroimy w kosteczkę i smażymy. Dodajemy mieszankę chińską i smażymy chwilę, tak by warzywa były lekko twarde. Pod koniec smażenia dodajemy kurczaka. Przyprawiamy sosem sojowym, sosem grzybowym oraz dodajemy sos słodko pikantny. Oczywiście proporcje sosów są wg uznania. Chwilę smażymy by smaki przeszły razem. Na koniec dodajemy pokrojony szczypiorek i natkę pietruszki. Farsz nakładamy na przygotowane wcześniej naleśniki i zawijamy. Przed podaniem ruloniki podsmażyć na patelni lub podgrzać w mikrofalówce. Smacznego!