Jarné rolky :)

Potrebujeme: 250 g mletého mäsa, 250 g hladkej múky, 2 kúsky zelerovej vňate, 2-3 väčšie hríby, 2 zelené cibuľové vňate, 1 strúčik cesnaku, 100 g sójových klíčkov, 3 dl oleja, 2 polievkové lyžice sójovej omáčky, 3 dl vody, kukuričnú múku, soľ.

Postup: zeleninu a hríby nakrájame (cibuľu a sójové klíčky nadrobno). Z múky, soli a vody urobíme palacinkové cesto a pripravíme palacinky. Mleté mäso opražíme na horúcom oleji, pridáme zeleninu, prilejeme sójovú omáčku a necháme ešte chvíľu na horúcej panvici. Palacinky naplníme mäsovo-zeleninovou zmesou, zrolujeme, obalíme v kukuričnej múke a na horúcom oleji upečieme do chrumkava. Čerstvé a teplé podávame ako predjedlo.



Čínske recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania