

Spring rolls su rūkyta antiena ir kriaušėmis



Gaminimas

1. Sulaistykite ryžių lakštus, kad jie būtų minkšti. Į vidų dėkite šiaudeliais supjaustytą antieną, morkas ir kriaušes, bei susukite ir mažus balandėlius. 2. Paruoškite padažą: visus ingredientus sumaišykite ir palikite nusistovėti 1-2 valandas. Valgyti geriausiai tik ką paruoštus ir pamirkant į paruoštą padažą. Už receptą dėkojame Gaminame ir mėgaujamės. Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

240 g	Kitchen me k.r. antienos
Didelės	sunokusios kriaušės
1	Morkos
	Ryžių lakštų
	Padažui:
2 v.š.	aliejaus
2	sezamo sėklų
2 šaukštai	sojos padažo
1 šaukštas	medaus
2 šaukštai	citrinos sulčių
pagal poreikį	Imbiero