




Wietnamskie naleśniki warzywne

 Amaizin

Polecane na: [danie główne](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

cebule drobno pokrojone - 4 szt.	mąka ryżowa - 100 g
świeże grzyby shiitake, (tylko trzonki w plasterkach) - 20 szt.	kurkuma w proszku - 1 łyżeczka
opłukanych kiełków fasoli - 100 g	cukier - 1 łyżeczka
olej do smażenia - trochę	cebula dymka, zielona i biała, krojone na ukos - 8 szt.
sos (dip): -	mleko kokosowe 17 % - 50 ml
zmiążdżony ząbek czosnku - 1 szt.	jajka roztrzepane - 2 szt.
czerwone chili (drobno posiekanego) - 1/2 szt.	sos rybny - 1 łyżka
cukier - 1 łyżeczka	dekoracja: -
sok z limonki - 1 łyżka	sałata - kilka listków
sos rybny - 2 łyżka	gałązki mięty - 2 szt.
naleśniki: -	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przesiej mąkę i wymieszaj z kurkumą, cukrem i dymką.

KROK 2: Mleko kokosowe, jajka i sos rybny włóż do miski. Powoli, dokładnie wymieszaj. Odstaw w chłodne miejsce.

KROK 3: Podgrzej 1 łyżkę oleju w woku i podsmaż cebulę szybko mieszając do miękkości, po czym wyjmij z woka i odstaw.

KROK 4: Dodaj 1 łyżkę oleju do woka, przykryj wierzch i dobrze podgrzej. Wlej ¼ ciasta naleśnikowego do woka i zrób cienki placek.

KROK 5: Zmniejsz ogień i umieść ¼ cebuli, shiitake i kiełki fasoli na środku naleśnika. Przykryj pokrywką i gotuj przez 3-4 minut. Złóż naleśnik i zdejmij z woka. Połóż na gorącym talerzu. Utrzymuj w ciepłe. Powtarzaj czynności, aż wszystkie naleśniki będą gotowe.

KROK 6: Sposób podania: każda osoba powinna zwinąć kawałek naleśnika w liść sałaty, dodać trochę mięty i zanurzyć w dipie.