Lekkie spring rolls

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

papier ryżowy do spring rolls (nie do smażenia) - 8 szt.
słodka czerwona papryka - 1/2 szt.
avokado - 1 szt.
łosoś wędzony na zimno - 100 g
mała sałata rzymska lub szpinak - 1 szt.
mała marchewka - 1 szt.
świeży ogórek - 1/2 szt.

sos: -
sos sojowy, np tamari - 3 łyżka
mirin lub ocet do sushi - 1 łyżka
olej sezamowy - 1 łyżka
czosnek, drobno posiekany - 1 ząbek
miód - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie warzywa kroimy w słupki. Papier ryżowy moczymy w wodzie, kładziemy na desce, układamy na środku wybrane składniki, zwijamy jak tradycyjne sajgonki/krokiety.

Sezam prażymy na suchej patelni. Pozostałe składniki sosu mieszamy, dodajemy sezam, podajemy z rollsami.