Ryżowe naleśniki z tofu i batatem

healthy-dreams

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- duży batat - 1/2 szt.
- tofu - 100 g
- pieczarki - 5 szt.
- liście sałaty masłowej - 5 szt.
- papier ryżowy - 5 szt.
- przyprawy: curry, suszone pomidory z czosnkiem niedźwiedzim - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: batata obieramy, kroimy w paski- "frytki"- pieczemy w piekarniku ok 20 min w 200 stopniach
pieczarki obieramy, pieczemy ok 10 min razem z batatami- upieczone kroimy w paski
tofu kroimy w paski

KROK 2: papier ryżowy umieszczamy na talerzu, po czym zwilżamy
na papierze układamy liść sałaty, kilka frytek,plasterków pieczarek, tofu i posypujemy przyprawami

KROK 3: całość zawijamy jak naleśnik i zaginamy końce