Spring rools

KuchniaMagdaLeny

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

20 min

6 porcji

Składniki:

- papier ryżowy - 6 szt.
- sałata rzymska mini - 6 szt.
- marchewka - 1 szt.
- papryka - 1/2 szt.
- awokado - 1/2 szt.
- sos słodka chili - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałatkę myjemy i osuszamy. Marchewkę obieramy, myjemy i kroimy w cienkie słupki. Paprykę myjemy, usuwamy nasionka i kroimy w cienkie paseczki. Awokado obieramy ze skóry i kroimy w paski.

KROK 2: Arkusz papieru ryżowego zamaczamy w ciepłej wodzie, aby zmiękł. Następnie na środek układamy listek mini sałaty i po 2-3 słupki/paseczki marchewki, papryki oraz awokado. Najpierw składamy boki do środka, a następnie zwijamy w rulon, mocno dociskając.
Gotowe spring rollsy podajemy z sosem.