Wege spring rolls'y z sosem sojowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- papryka - trochę
- ogórek - trochę
- pomidor - trochę
- mango - trochę
- sałata - trochę
- makaron chiński - trochę
- sos sojowy - trochę
- papier ryżowy - trochę
- marchewka - trochę

Dodatkowe info:

Nie podaję konkretnych ilości, bo to od Ciebie zależy ile chcesz przygotować sobie spring rolls'ów :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Paprykę, ogórka, marchewkę i mango pokrój w paski. Pomidora w cienkie łódeczki.

KROK 2: Makaron chiński i papier ryżowy przygotuj wg instrukcji podanej na opakowaniu.

KROK 3: Na namoczony papier ryżowy nakładaj po kawałku każdego warzywa, mango oraz odrobiny makaronu. Zawiń w rulon.

KROK 4: Podawaj z sosem sojowym.