

# TAVASZI TEKERCSEK VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL

## ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet  
Vegetáriánus Pirított Falatok

8 rizspapír

80 g vörös káposzta

120 g uborka

40 g római saláta

15 g hagymacsíra

40 g paradicsom csusza

🍴 4 ADAG

🕒 17 PERC

👤 KÖNNYŰ

Dobd fel az ebéded ezekkel az ázsiai stílusú tavaszi tekercsekkel, amelyeket a Garden Gourmet Vegetáriánus Pirított Falatok tesznek igazi különlegességgé! Egyszerű, gyors és teljesen vegetáriánus étel, semmiképp ne hagyd ki!

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. KÉSZÍTSD EL A VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKAT

Készítsd el a Vegetáriánus Pirított Falatokat a csomagoláson található utasítás szerint.

### 2. VÁGD FEL A ZÖLDSÉGEKET!

Az uborkát mosd meg, és vágd csikokra, a vöröskáposztát pedig julienne-re.

### 3. ITASD ÁT A RIZSPAPÍRT!

Itasd át a rizspapírt 10-15 másodpercig hideg vízben (a csomagolás utasítása szerint), majd tedd egy tányérra. A tekercseket egyesével készítsd el, hogy ne száradjanak ki.

### 4. KÉSZÍTSD EL A TEKERCSEKET!

Helyezd középre a salátát, a hagymacsírát, az uborkát, a Vegetáriánus Pirított Falatok a paradicsom chutney-t és a vöröskáposztát. Nedvesítsd meg az ujjaid vízzel, hajtsd az oldalakat a középpont felé, és tekerd fel. Ha elkészültél, tálald szójaszósszal.

**TOVÁBBI RECEPTÉKÉRT LÁTOGASS EL A  
WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK  
OLDALRA!**