TAVASZI TEKERCSEK VEGETÁRIÁNUS PIRÍTOTT FALATOKKAL

ÖSSZETEVŐK

4 ADAG | 17 PERC | KÖNNYŰ

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

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 csíkokra, 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 RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!