

Prolecne rolnice (Spring rolls)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1/4 glavice** kupusa
- **min 2** šargarepe
- **2** manje tikvice
- **po želji** praziluka
- **malo** soja sosa
- **po želji** bibera
- **malo** aleve paprike
- **po potrebi** sunekretovog ulja

Priprema

Povrce osim kupusa sitno iseckati ili izrendati, pa staviti da se propriži na ulju. Zatim kad je dobro uprženo dodati mu izrendani kupus i promešati. Na kraju dodati biber, prstohvat aleve paprike i otprilike jedan cep soja sosa i dobro sjediniti sve.

Klasicne rolnice se prave na ovaj nacin: Kore za pitu iseci na 4 jednaka dela, a zatim staviti deo fila i urolati, (postupak je prikazan na slici).

Meni se dopada još jedan nacin savijanja kora, u trouglove, radi raznovrsnosti (nije obavezno :) Postupak je sledeci: Kore iseci na polovinu, pa svaku od dobijenih polovina preklopiti i premazati uljem. Od traka praviti trouglove, savijajući jedan kraj kore ka drugome, (videti sliku dole).

Tako uvijene rolnice i trouglove ispržiti na prethodno zagrejanom ulju dok ne dobiju zlatnu boju.

Ispržene rolnice i trouglove položiti na salvet kako bi upio višak ulja, a zatim služiti toplo uz soja sos. Prijatno!

Savet

Još od kad sam ih po prvi put probala u kineskom restoranu postali su jedna od omiljenih predjela, a kasnije i glavnih jela u našoj kui. Jako je lako spremiti ih, a ukus je jedinstven :)