

Jarní rolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Kulaté rýžové papíry 4 ks
- Plát řasy Nori, nastříhaný na 4 čtverce 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Okurka 1 ks
- Čínské zelí 0.5 ks
- Klíčky 2 hrst
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- Uzené tofu 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýžové papíry postupně - podle návodu na obale - namáčejte ve vlažné vodě, aby změkly. Pak s nimi vždy zatřepejte, lehce osušte a dejte na suchý velký talíř. Do středu každého dejte čtvereček nori řasy a na ni vždy část nudliček mrkve, cukety, jarní cibulky a okurky. Navrch nasypete zelí, klíčky nebo polníček, koriandr a kousky tofu. Zarolujte a servírujte s omáčkou - sojovou, teriyaki nebo hoisin.

