



Greitai pagaminami naminiai „spring rolls“



Gaminimas

1. Svogūną supjaustykite smulkiais kubeliais, taip pat smulkiai supjaustykite saliero lapkočius, pievagrybius, česnaką ir kininį bastutį. Dalį česnako atidėkite. Įpilkite į keptuvę ir pakepinkite daržoves ir grybus didelėje kaitroje, įberkite akmens druskos, maltos kalendros ir juodųjų pipirų „Tellicherry“.
2. Nuo **KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais** nuimkite odą ir mėsą supjaustykite nedideliais gabaliukais. Trumpai apkepkite su likusiu česnaku. Sumaišykite su daržovėmis. Atvėsinkite.
3. Suktinukų tešlos lapus įdarykite įdaru ir tampriai susukite. Gruzdinkite vidutinėje kaitroje po 3–4 min.
4. Iškepusius suktinukus dėkite ant popierinių rankšluosčių, nuvarvinkite ir patiekite su aitriųjų paprikų padažu „SweetAsiaSauce“.

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vid.	dydžio svogūno
3–4 skiltelių	česnako
Ryšelio	kalendros
3–4 didelių	gražių pievagrybių
2	KITCHEN ME antienos filė su prieskoniais
2	saliero lapkočių
½ nedidelio	kininio bastučio
12–14 šaldytos	springrolls“ tešlos lapų
1	citrinos
	Aliejaus gruzdinti ir kepti
	akmens druskos
	maltos kalendros
	juodųjų pipirų „Tellicherry“
	aitriųjų paprikų padažo „SweetAsiaSauce“