

## Summer rolls suktinukai su marinuota antiena



### Gaminimas

1. Kol mėsa kepa orkaitėje, paprikas, avokadą, agurkus, mokas ir raudonąjį kopūstą supjaustyti pailgais šiaudeliais.
2. Salotų lapus supjaustyti arba suplėšyti, kad nebūtų labai dideli lapai.
3. Petražoles susmulkinti.
4. Smulkiai supjaustyti česnaką ir sumaišyti visus padažo ingredientus tarpusavyje.
5. Mėsai iškepus išimti iš kepimo pakuotes ir leisti šiek tiek pravėsti, o tada susmulkinti į gabaliukus.
6. Vyniojimas: lakštą panardinti į šaltą vandenį (geriausia tam naudoti didesnę nei lakštas lėkštę ir joje pripilti šalto vandens). Kai lakštas pakankamai sudrėksta (tampa elastingas), išimti iš vandens, truputi nusausinti ir dėti į kitą lėkštę, kurioje vyniosite (ši jau gali būti lakšto dydžio).
7. Suktinuko ingredinetus (žalumynus ir mėsą) sudėti viename lakšto krašte (įkelta nuotrauka, kaip atrodo) ir viską prilaikant pradėti vynioti. Drėgno lakšto per daug netempkit, kad šis nesuplyštų.
8. Vyniojimo procesą pakartoti ir su kitais lakštais.
9. Suktinukus patiekti su padažu.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Rožinis avokadas  
Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

|               |                                            |
|---------------|--------------------------------------------|
| 9 suktinukai  | Summer rolls                               |
| 1 pakuotė     | Ryžių popieriaus                           |
|               | [darui:                                    |
| 300 g         | antienos blauzdelių Tulpių su prieskoniais |
|               | Salotų lapų                                |
| 100 g         | paprikų (įvairių spalvų)                   |
| 100 g         | avokado                                    |
| 100 g         | agurkų                                     |
| 50 g          | morkų                                      |
| 100 g         | raudonojo kopūsto                          |
| Kelių šakelių | šviežių petražolių                         |
|               | Padažui:                                   |
| 40 g          | glotnaus riešutų sviesto                   |
| 40 ml         | Teriyaki padažo                            |
| 1 skiltelė    | česnako                                    |
| 30 ml         | kokosų ir migdolų pieno                    |
| 1 a.š.        | maltų saldžiųjų paprikų                    |

