LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Summer rolls su antiena

Gaminimas

1. Ančiuką nuplaukite, puode užpilkite vandeniu, kad apsemtų, užvirkite ir leiskite pavirti kelias minutes. Tuomet vandenį išpilkite, ančiuką nuplaukite ir užpilkite švariu vandeniu, vėl užvirkite, leiskite virti apie 2 valandas. Jei dar įdėsite svogūną, kelias skilteles česnako, prieskoninių žolelių stiebus, kvapiuosius pipirus ir šaukštelį druskos, turėsite puikų sultinį sriuboms, košėms, padažams – jį galima šaldyti.
2. Atskirkite mėsą nuo išvirusio ančiuko, rankomis suplėšykite.
3. Daržoves ir mangą supjaustykite plonomis pusės sprindžio ilgio juostelėmis.
4. Ryžių popieriaus lakštą merkite į vandenį, palaikykite 10-15 sekundžių, dėkite ant plastikinės lentelės. Nelaikykite vandenyje ilgiau, nes išėmus jis dar minkštės. Per vidurį dėkite salotas, prieskoninių žolelių lapelius, daržoves, mangą ir antieną, tvirtai susukite. Patiekite iškart.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame ***Ko nors skanaus***
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 kg	vieno ančiuko Lapino puota mėsa / pasiruoškite iš anksto
12	ryžių popieriaus lapų
dvi delės saujos	rukolos
pusė	ilgavaisio agurko
	morka
	raudonoji paprika
	mangas
po ryšulėlį	šviežio baziliko, mėtos ir kalendros
	Padažui sumaišykite:
5-6 v.š.	su kaupu žemės riešutų sviesto
2 v.š.	sojos
1 v.š.	skrudintų sezamų aliejaus
1 a.š.	klevų sirupo
7 v.š.	vandens / iki norimos konsistencijos

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/antiena/summer-rolls-su-antiena.htm?tpl=pdf&type=fox