

# ANIA STARMACH

## Spring rollsy

### Co kupić?

#### Spring Rollsy

- 6 arkuszy papieru ryżowego
- 1 marchewka
- 1 zielony ogórek
- 1 papryka (żółta lub czerwona)
- 1 garść kiełków soi
- 1 garść kiełków rzeżuchy
- kilka liści sałaty rzymskiej

#### Sos

- 2 łyżki wody
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka octu ryżowego
- 1 pokrojona papryczka chili

### Jak przygotować?

1. Marchewkę, sałatę i ogórka pokrój w słupki.
2. Papier ryżowy zamocz w wodzie (to spowoduje, że stanie się miękki i plastyczny).
3. Na środek papieru nałóż pokrojone warzywa, dodaj kiełki, kolendrę i poszarpaną sałatę. Zwiń, zawijając brzegi i mocno dociskając.
4. Wodę podgrzej i rozpuść w niej cukier, dodaj pozostałe składniki sosu.
5. Zwinięte spring rollsy podawaj z sosem.