

Vietnámi tavaszi tekercs

Hozzávalók 40 tekercshez:

A töltelékhez: fél csomag rizstészta (kisebb csomagolású)

halszós 3 evőkanállal

1 kg darált hús

5 – 7 tojás

1 csomó zöldhagyma

1 karalábé

1 sárgarépa

Ízlés szerint kínai gomba (+ ízesítésként)

bors

1 tk glutamát

Rizstésztaalap a betekeréshez

Elkészítés módja:

A karalábét és a sárgarépát lereszeljük a nagylyukú reszelőn, a hagymát finomra vágjuk, majd a többi alapanyaggal egy lábasban jól megdolgozzuk. A rizstészta lapot egy nedvesített fa vágódeszkára kiteszük, mikor megpuhult és lehet dolgozni vele beletesszük a töltelékét és feltekerjük, mint a töltött káposztát. Forró olajban megsütjük félbarnára – (ropogósra) kb 5-10 percig. Köretként thai jázmin rizst, Fekete Sárkány szósz, koriandert, kígyóuborkát, salátát ajánlunk.

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC!