

detkityumen.ru

СПРИНГ РОЛЛ или БЛИНЧИКИ .



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ для блинов:

Соль 2 щепотки.

Картофельный крахмал 70 гр.

Мука 140 гр.

Вода 350 гр.

ИНГРЕДИЕНТЫ для НАЧИНКИ:

Мясной фарш 200 гр

Лук 1 шт.

Зеленый лук по вкусу.

Морковь 1 шт.

Капуста 100 гр.

Редька-дайкон 100 гр.

Соевый соус 4 ст./л.

Растительное масло для жарки.

Приготовление:

Спринг роллы - известная и популярная во многих странах китайская закуска. Изначально их ели в Китае по случаю празднования китайского Нового года, которое совпало с приходом весны.

Спринг роллы - это хрустящие блинчики из рисовой бумаги, наполненные вкусной начинкой. Они могут быть полностью вегетарианскими, приготовленными из овощей, а также обогащены мясом или креветками и приправлены соевым соусом.

Если у вас нет рисовой бумаги, то для приготовления спринг роллов можно использовать листы теста Фило или

попробовать предложенный мною вариант, который даст результат, очень похожий на традиционные рулеты!

Процесс приготовления можете найти здесь

[Ссылка](#)

25.02.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/652/