

U isčekivanju sunca: Proljetne rollice



 Simple

1. Mrkvu ogulite i narežite na tanke trakice, kupus narežite na trakice, a porilukna kolutiće.
2. U wok ili dublju tavu uspite ulje i kad se ulje zagrije dodajte narezani poriluk, a zatim i meso. Posolite, popaprite i dodajte Worcestershire umak. Pirjajte dok meso ne promjeni boju.
3. U drugoj tavi ugrijte ulje i na njemu popržite kupus, te dodajte jabučni ocat. Dodajte narezanu mrkvu, te pirjajte dok povrće ne omekša. Dodajte soja sos i posolite po ukusu.
4. Uz stalno miješanje spojite poriluk i meso s mrkvom i kupusom, te pustite da se malo ohladi.
5. U međuvremenu pripremite kore. Izrežite kore na tri jednaka dijela, na tri jednake trake. Trake zatim narežite na kvadrate jednakih dimenzija. 6. Pri vrhu svakog kvadrata stavite jednu žličicu nadjeva, preklopite nadjev s tijestom, te preklopite i suprotni vrh. Zarolajte tijesto u pravilne rollice, a kako bi rollice bile čvršće zadnji vrh kod rolanja možete premazati vodom ili miješavinom vode i gustina. 7. Rollice pržite u vrućem ulju u woku ili dubljoj tavi. Kad poprime zlatnu boju kuhinjskom žlicom ih izvadite na ubrus. 8. Za pripremu umaka otopite gustin u vodi. U manjoj posudi ugrijte ocat i šećer, te dodajte rastopljeni gustin i Ketchup. Umak ohladite i servirajte uz rollice.