

Proljetne rolice



 Simple

Proslava kineske Nove godine je iza nas, ali to me nije demotiviralo da se i dalje igram njihovim receptima, ali ovaj put za jedno drugo slavlje... proljeće. "Primavera" i buđenje prirode i nas samih. Dani će nam konačno biti duži, vrtovi zeleniji, a tanjuri prepuni zdrave i svježije hrane. "Spring rolls" ili proljetne rolice zazvučale su mi baš originalno za 1. dan najcvjetnijeg godišnjeg doba... Pa evo i moj šalabahter na tu temu:

Sastojci:

- 400 – 500 grama mljevene svinjetine [Ravlić](#)
- tucani chilli
- kore za savijače/štrudle
- 1 poriluk
- 1 mladi luk sa lišćem
- 1 veća mrkva
- kineski kupus (može i naš domaći)
- malo svježeg đumbira
- 70 grama shitake gljiva (nije ih bilo pa sam ja ubacila jablanovače)
- soja umak
- ulje sezama

Marinirajte svinjetinu sa soja sosom i ostavite tako dok pripremate ostale sastojke. Poriluk i luk nasjeckajte na kolutove sa lišćem, kupus na rezance, mrkvu naribajte, gljive očistite i narežite na šnite. Đumbir naribajte na gusti ribež.

Zagrijte wok na najvišu temperaturu pa ulijte ulje sezama na kojem popržite mariniranu svinjetinu, dodajte chilli i malo posolite.

Sklonite s vatre, a meso prebacite u drugu posudu.

Papirnatim ubrusom posušite wok pa ga ponovo zagrijte na najvišu temperaturu. Ulijte sezamovo ulje pa u vreli wok ubacite narezane gljive i kratko popržite, dodajte poriluk i luk, promiješajte, ubacite mrkvu i đumbir te kupus. Promiješajte i čim kupus uvene, sklonite wok s vatre, povrće mora zadržati svoje boje, dodajte meso i promiješajte pola minute na vatri. Posolite i popaprite po želji.

Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Izrežite kore na četvrtine, puniti rolice, ali ne pretjerujte s količinom pa ih zamotajte pažljivo preklapajući unutra vanjske strane. Premažite krajeve tijesta s malo vode i zalijepite rolicu.

Obložite pleh papirom za pečenje pa poslažite rolice. Rastopite malo maslaca pa premažite svaku rolicu. Pecite 15-20 minuta i poslužite uz slatko-ljuti umak s chilijem. Naravno, možete ih ispržiti i u vreloj masnoći, ali meni je ova varijanta nekako više 'light' za početak proljeća.



Dobar tek!