

Przekąska z łososia, twarogu w papierze ryżowym-sajgonki.



Autor: **Docherro**

Przepisów: **592** Ocena: **10799**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- łosoś wędzony plastry 100g
- twaróg półtłusty 20dkg
- Papryka czerwona 1/2
- cebula czerwona 1,2
- Natka pietruszki
- sos teriyaki 3 łyżki
- pasta wasabi do sushi 2 łyżeczki
- papier ryżowy

Sposób przygotowania:

- 1 Łososia podzielić na mniejsze części, dodać sos teriyaki oraz pastę wasabi, dokładnie wymieszać i odstawić na 10min.

Twaróg pokroić na mniejsze części. Cebulę i paprykę pokroić na paski.

Natkę posiekać.

Każdy arkusz papieru ryżowego zmoczyć w przegotowanej letniej wodzie.

Rozłożyć na blacie i ołożyć pasek twarogu, na wierzch łososia, cebulkę, paprykę oraz natkę.

Zawinąć jak gołąbki i układać na talerzu.

Ja podałam na surowo, można zapiec na tłuszczu i podać na ciepło.



2 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: