

СПРИНГ РОЛЛЫ С ХАЙБИФ ФАРШЕМ

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ



10 порций



20 мин



просто

ИНГРЕДИЕНТЫ



300 г фарш растительный «Hi Beef»

10 шт рисовая бумага

30 г масло растительное

300 г опята маринованные

25 г чеснок свежий

110 г морковь свежая

8 г соль

2 г перец черный молотый

100 г соус чили сладкий

Спринг роллы с Хайбиф фаршем

Внесите изюминку в ваш обычный обед, приготовив эти спринг роллы в азиатском стиле с использованием растительного фарша «Hi Beef». Легко, быстро и так по-вегетариански!



РЕЦЕПТ

1. ПОДГОТОВИМ НАЧИНКУ

Морковь шинкуем тонкой соломкой. На сковороде обжариваем чеснок, морковь, грибы и Хайбиф фарш до золотистого цвета.

2. ПОДГОТОВИМ РИСОВУЮ БУМАГУ

Замочите рисовую бумагу в теплой воде на 10-15 секунд (согласно инструкции на упаковке) и выложите на тарелку. Готовьте роллы один за другим, чтобы они не высохли.

3. ГОТОВИМ НАШИ РОЛЛЫ!

Готовую начинку охлаждаем и заворачиваем в рисовую бумагу. Смачивая пальцы водой, складывайте края к центру и сворачивайте рулетом. Спринг роллы обжариваем во фритюре при температуре 180 °C 1 минуту до золотистого цвета.

4. ПОДАЕМ И НАСЛАЖДАЕМСЯ!

Обжаренные спринг роллы выкладываем на порционную тарелку и подаем с соусом чили.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (735 грамм) содержит:			
49	78	123	1390 ккал/5820 кДж
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7	11	17	200 ккал/ 840 кДж

[Главная страница](#) > [Рецепты](#) > Спринг роллы с Хайбиф фаршем



По вопросам качества
8-800-200-70-80
www.efko.ru

© 2021 АО «УК ЭФКО»
Адрес: Белгородская область,
с. Малобыково, ул. Белая Вежа, 1

HEALTHY INNOVATION



О НАС ТЕХНОЛОГИЯ КУПИТЬ