



מאת מערכת

ספרינג רול ברמונדי ישראלי ורוטב ויאטנמי

⌚ זמן הכנה: 20 דקות 🍴 כמות: 10 יח'

אופן הכנה

- צורבים במחבת את הדג, מתחילים עם צד העור ואח"כ הופכים
- חותכים את הברמונדי הישראלי לרצועות דקות וארוכות (באותו אורך של שאר הירקות)
- לפי הוראות היצרן מרככים את דפי האורז. שימו לב לרוך כל דף בנפרד אחרת הם נדבקים
- ממלאים כל דף אורז בירקות וברמונדי ישראלי ומגלגלים לסיגר עבה
- מערבבים את כל מרכיבי הרוטב בקערה, מגישים יחד עם האגרול

מצרכים לספרינג רול

500 גרם פילה ברמונדי ישראלי נקי מעור ועצמות
 חבילה של דפי אורז עגולים
 2 גזרים גדולים חתוכים לגפרורים
 חצי ראש כרוב חתוך לרצועות דקות
 בצל אדום חתוך לרצועות

מצרכים לרוטב טבילה ויאטנמי

חצי כוס סויה
 חצי כוס מיץ לימון טרי
 כף אבקת סוכר
 כף צ'ילי אדום קצוץ דק
 רבע כוס כוסברה קצוצה