

Спринг-роллы с мясом

2011-05-05 14:21:32



Когда я увидела в магазине рисовую бумагу, то сразу поняла, какой простор для фантазии она даёт! Ведь в неё можно заворачивать всё, что угодно, от морепродуктов и мяса, до десертных начинок!

Сегодня я решила сделать мясные спринг-роллы, с добавлением домашнего майонеза, получилось великолепно!

Нам понадобится (точные пропорции тут указать невозможно): постная свинина или куриная грудка огурец помидор листья салата рисовая бумага соль, перец 1 стакан растительного масла
Для майонеза: 2 желтка растительное масло соль, сахар - на кончике ножа 2 ст.л. лимонного сока немного горчицы зелень

Для начала делаем майонез, так как он должен остыть и немного настояться.

Разбиваем в миску два желтка, добавляем горчицу, соль и сахар. Начинаем взбивать блендером на небольшой скорости, постепенно её увеличивая.

Когда все ингредиенты хорошо соединятся, начинаем тоненькой струйкой вливаться масло. Очень хорошо использовать для этого насадку на бутылку с маслом.

Небольшое отступление. Я соединяю яичную смесь с маслом на водяной бане, так как в наше время не хочется использовать в кулинарии сырые яйца, в классическом рецепте водяная баня не используется.

Итак, я беру широкий сотейник, кипячу в нём воду и ставлю туда миску с яичной смесью и постепенно добавляя масло взбиваю на высокой скорости. Внимательно следим, чтобы масло соединилось с общей массой, а не отходило. Добавляем масло, пока масса не станет нужной консистенции.

В конце добавляем лимонный сок, масса станет более гладкой и светлой. После чего вмешиваем измельчённую зелень и убираем в холодильник на полчаса.



Мясо отвариваем с лавровым листиком, солью и перчиком, нарезаем соломкой.

Огурцы нарезаем соломкой, салат рвём, помидоры нарезаем дольками.



Готовим вместе с Нямой

Спринг-роллы с мясом

Рисовую бумагу вымачиваем несколько секунд в воде, как написано в инструкции, выкладываем на неё начинку, немного солим, поливаем домашним майонезом и сворачиваем, как обычные блинчики с начинкой.



На сковороде раскаляем 1 стакан растительного масла и очень быстро, чтобы начинка не успела свариться, обжариваем блинчики, выкладываем на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.



Подавать можно как горячими, так и холодными, но холодные немного теряют форму.

Кстати, если вы, как и я, любите национальную кухню разных стран, рекомендую вам попробовать [салат мексиканский](#), он станет отличным дополнением к любому праздничному столу и к этим роллам!

Приятного аппетита!

© www.njama.ru