Bezglutenowe naleśniki z warzywami i sosem chili

15 minut

2 os.

Składniki

- 8 arkuszy papieru ryżowego,
- kilka liści sałaty,
- 100 g ugotowanego makaronu sojowego lub ryżowego,
- kilka gałązek kolendry lub natki,
- 100 g ulubionych warzyw pociętych w cienkie paseczki,
- 100 ml sosu chili Tao Tao

Sposób przygotowania

Papier ryżowy namoczyć przez 5 sekund w wodzie. Następnie położyć go na desce. Ułożyć na nim sałatę, makaron, warzywa i kolendrę (lub natkę).

Szczelnie zawinąć. Podobnie postąpić z kolejnymi arkuszami papieru ryżowego.

Naleśniki podawać z sosem chili.