

Vegane Ćevapčići Sommerrollen

Zutaten (Menge nach Bedarf):

Reispapier
LupinenVEVAPCICI
Krautsalat

Tsatsiki:

Sojajoghurt
Gurke, geraspelt
Knoblauch frisch oder Granulat
gekörnte Brühe

Wie Djuvec Reis:

gekochter, abgekühlter Reis
Tomatenmark
gekörnte Brühe
zusätzlich Ajvar, rohe Paprikastückchen

Zubereitung:

1.) Tsatsiki:

Alle Zutaten gut verrühren und das Tsatsiki im Kühlschrank ziehen lassen

2.) Wie Djuvec Reis:

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen

3.) Lupinen VEVAPCICI von allen Seiten knusprig anbraten.

4.)

Ein Blatt Reispapier langsam durch eine Schale mit Wasser ziehen.

Das feuchte Reispapier auf eine glatte nicht saugfähige Unterlage legen und die Zutaten in die Mitte des Papiers geben.

Den Inhalt wie im Video zu sehen, zusammenrollen und genießen.

Tipp:

Mehrere Sommerrollen sollen sich nicht berühren, da sie sonst miteinander verkleben.

Sommerrollen heben sich nicht auf, das Reispapier wird fest und unansehnlich.