



Спринг-ролл с копченым угрем



Ингредиенты

- Угорь 15 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 10 г
- Огурец 10 г
- Лук 2 г
- Кунжут 1 г
- Тесто для спринг-роллов 1 г
- Унаги 10 г

Приготовление

Угорь, огурец без кожуры и семян нарезаем соломкой 7 см на 5 мм.

Выкладываем их в тесто для спринг-роллов, туда же унаги, складываем тесто с правой и с левой стороны, затем заворачиваем в цилиндр.

Смазываем край водой, чтобы он прилип к основной массе теста.

Обжариваем во фритюре при 185 градусах 4-4,5 минуты.

Выкладываем на творожный сливочный сыр, посыпаем кунжутом, обжаренным на сухой сковороде, и зеленым луком, нарезанным соломкой.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг