Prolecne rolnice

Sastojci

Potrebno je:

- Delimano Wok iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 3 lista tankih kora za pite
- 150 g svinjetine ili piletine
- praziluk srednje velicine
- šargarepa
- 4 šampinjona
- 50 g sojinih klica
- 1 kašika skrobnog brašna
- 2 kašike belog vina
- 1 kašika pilece supe od kocke
- 1 kašika soja sosa
- 1 kašicica šecera
- ulje za prženje

Priprema

Meso isecite na tracice i uvaljajte u skrobno brašno. Praziluk, šargarepu i šampinjone ocistite i iseckajte na tracice ili kockice.

Meso propržite 2 minuta na malo vrelog ulja u Delimano Wok-u ili, dodajte seckanu šargarepu, šampinjone i sojine klice i pržite na jakoj temperaturi još 2 minuta, uz povremeno snažno pomeranje tiganja na ringli.

Zatim dodajte praziluk, vino, supu, soja sos, kašicicu šecera i pržite dok sva tecnost ne ispari. Sklonite sa ringle i ostavite da se ohladi.

Za to vreme na radnoj površini raširite kore, premažite ih uljem, postavite jednu preko druge i isecite na široke

trake.

Na njih rasporedite pripremljenu masu od mesa i povrca, uvijajte ih kao sarmice i pržite 3-4 minuta u vrelom ulju. Servirajte toplo.