

Okruglice od kozica i rižinog papira



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ PORCIJA
2 osobe

Sastojci

- 200g Ocean kozica
- 1 mladi luk
- 1 žlica soja umaka
- 1 žličica sezamovog ulja
- 1 žličica ribanog đumbira
- 1 žličica škroba
- 4 lista rižinog papira
- ulje za premazivanje



Skeniraj za prikaz na web stranici



U zdjeli pomiješajte nasjeckane kozice, mladi luk, soja umak, sezamovo ulje, đumbir i škrob.

Rižin papir narežite na četvrtine, kratko namočite u toploj vodi i na sredinu stavite žlicu smjese. Presavijte papir u oblik okruglice (dumplinga) i pecite na lagano nauljenoj tavi 2–3 minute sa svake strane, dok ne dobiju koricu.

Poslužite uz soja umak.