

سبرينغ رول الدجاج والخضار

الكمية تكفي لـ 5 أشخاص

وقت الطهي: 60 دقيقة

المقادير:

- 1 ½ كوب جزر، مبشور
- 1 ½ كوب ملفوف، مفروم
- 250 غ صدر دجاج، مسولق ومفروم
- 3 عود بصل أخضر، مفروم
- 1 ملعقة كبيرة صويا صوص
- 1 ملعقة صغيرة زيت سمسم
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 عبوة جبن كريمي
- 2 ملعقة كبيرة صلصة تشيلي حلوة
- 1 عبوة عجينة سبرينغ رول
- 1 كوب زيت نباتي، للقلي

طريقة التحضير:

1. في وعاء، يخلط البصل مع الملفوف والجزر وصلصة الصويا وزيت السمسم ويترك على جانباً.
2. في وعاء ثاني، يخلط الجبن مع صلصة التشيلي والدجاج ثم يضاف خليط البصل ويتبل بالملح وتحرك المكونات جيداً.
3. توزع الحشوة على الرقائق وتشلف على شكل رول.
4. في قدر، يسخن الزيت وتقلي السبرينغ رولز حتى يصبح لونها ذهبياً.
5. توضع قطع السبرينغ رولز على ورق مطبخ لإزالة الزيت وتقدم الى جانب صلصة التشيلي.