



سبرينغ رول التونة

بواسطة بدور السلمي

هذه وصفة السبرينغ رول التقليدية مع لمسة بحرية، لإرضاء العملاء الذين يبحثون عن طعم مختلف. هذا الطبق مناسب للمطاعم الآسيوية ومطاعم المأكولات المختلطة. للحصول على أفضل النتائج، استخدم تونا تريفا بروفينشال

حصة تقديم 8



تعليمات

- قطع الخضروات، بصل أخضر، فاصوليا، جزر، ملفوف، جوليان
- ضع الزيت في مقلاة على نار متوسطة ثم اصف الخضار المقطعة ثم التونة
- تبل المزيج بالملح والفلفل الأسود وصلصة الفلفل الحار
- املا السبرينغ رولز بالحشوة
- ضع السبرينغ رول بالزيت الساخن على حرارة ١٨٠ درجة مئوية حتى تصبح ذهبية اللون
- تُقدم مع صلصة الفلفل الحلو

المكونات

ملفوف	150 غ
جزر	100 غ
نوم	10 غ
فاصوليا خضراء	50 غ
بصل أخضر	20 غ
صلصة الفلفل الحار	5 غ
تونة تريفا البروفينشال	200 غ
فلفل	غ
ملح	غ
زيت	3 غ
السبرينغ رول	15 رقائق