سبرنغ 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 بروفيشنال

حصة تقديم 8

المكونات

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

تعليمات

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