

Suktinukai

Reikės:

12 spring rolls tešlos lakštų

Aliejaus gruzdinimui

150 g. krabų lazdelių

100 g. kreminio sūrio

100 g. mocarelos sūrio

1 skiltelės česnako

1 v.š. vorčesterio padažo

1 v.š. citrinos sulčių

Saujelės česnako arba svogūno laiškų

Druskos, pipirų

Paruošimo laikas: apie 30 min.

1. Dubenyje sumaišome: smulkintas surimi lazdeles, kreminį sūrį, tarkuotą mocarelą ir česnaką, vorčesterio padažą, citrinos sultis, druską ir pipirus.
2. Į spring rolls'o tešlos lakštą dedame po 2 a.š. įdaro ir susukame spring rolls'us.
3. Puode storu dugnu įkaitiname aliejų ir iškepame spring rolls'us. Vienu kartu kepame tiek, kad puode jie per daug nesiliestų tarpusavyje. Iš viso kepti aliejuje reikia apie 5 minutes – kol gražiai apskrunda.
4. Iškepusius dedame ant popierinių rankšluosčių, kurie sugers riebalų perteklių.