

Voćne letnje rolnice

Ukupno vreme **30 min** 10 min vreme pripreme 20 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)

1.842 kJ / 440 kcal

Masti: **20 gr** Protein: **6 gr**

Ugljeni hidrati: **58 gr**

SASTOJCI

2 porcije

Pirinač sa kokosom:

150 gr pirinča
100 ml vode
1 kašika kokosovih pahuljica
2 kašičice šećera
1 kašičica Kikkoman Prirodno Fermentisani Tamari Soja Sos bez Glutena

Čokoladnim sos:

100 gr crne čokolade
3 kašike Kikkoman Prirodno Fermentisani Tamari Soja Sos bez Glutena
1 kašika Kikkoman Ulje Pečenog Susama
1 kašičica šećera

Rolnice:

6 listova pirinčanog papira
1 banana
Nekoliko kriški manga
4 jagode
Nekoliko borovnica
Nekoliko malina

PRIPREMA

Korak 1

150 gr pirinča - **400 ml** kokosovog mleka iz konzerve - **100 ml** vode - **1 kašika** kokosovih pahuljica - **2 kašičice** šećera - **1 kašičica** Kikkoman Prirodno Fermentisani Tamari Soja Sos bez Glutena
Isprati pirinač i staviti ga u šerpu. Sipati kokosovo mleko i vodu. Dodati kokosove pahuljice, šećer i Kikkoman soja sos bez glutena, pa kuvati na laganoj vatri 20 minuta.

Korak 2

100 gr crne čokolade - **3 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Tamari Soja Sos bez Glutena - **1 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama - **1 kašičica** šećera
Sitno iseckati čokoladu i staviti je u činiju. Dodati Kikkoman soja sos bez glutena, Kikkoman susamovo ulje i šećer. Staviti činiju iznad šerpe sa vrućom vodom i istopiti čokoladu, stalno mešajući dok se ne sjedini. Ostaviti sa strane.

Korak 3

6 listova pirinčanog papira - **1** banana - Nekoliko kriški manga - **4** jagode - Nekoliko borovnica - Nekoliko malina
Potopiti listove pirinčanog papira u toplu vodu, a zatim ih nežno osušiti tapkanjem. Iseći bananu, mango i jagode. Staviti malo pirinča i voća u sredinu svakog lista pirinčanog papira. Za prva dva koristiti kriške banane i nekoliko borovnica; za sledeća, bananu i maline; a za poslednji, mango i jagode.

Korak 4

Poslužiti letnje rolnice sa čokoladnim sosom.