Surimi rolky

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: **6**

2464 kalorií , **15 g** cukrů , **150 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: https://srecepty.cz/surimi-rolky

Příprava

Listové těsto rozválíme asi na 3 mm silný plát a nakrájíme ho na asi 3 cm široké pruhy, které posypeme kořením na ryby. Těsto namotáme na krabí tyčinky (ve finále by se výrobek měl podobat kremroli). Zabalené rolky uložíme na plech vystlaný pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme asi 20 minut ve středně vyhřáté troubě.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 250 g krabích tyčinek (surimi)
- 1 vejce
- 2 lžíce koření na ryby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení