



przepisy.pl

## Wrapy z krewetkami zawinięte w ciasto ryżowe



 20 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- krewetki 16/20 - 16 sztuk
- awokado - 1 sztuka
- mango - 1 sztuka
- sałata lodowa - 0.5 sztuk
- orzechy ziemne prażone - 3 łyżki
- płaty ciasta ryżowego - 8 sztuk
- majonez - 2 łyżki
- olej warzwywny - 2 łyżki
- jogurt - 2 łyżki
- Przyprawa Czerwone Curry Knorr** - 1 opakowanie
- natka kolendry - 0.5 pęczków
- bazylija tajska - 0.5 pęczków
- mięta - 0.5 pęczków
- olej - 3 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki
- sos rybny - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- grzyby enoki - 150 gramów
- limonka - 1 sztuka
- cukier brązowy - 1 łyżka
- makaron ryżowy Vermicelli - 100 gramów
- sos sweet chili - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Limonkę otrzyj ze skóry i wyciśnij z niej sok. Wymieszaj sok, startą skórkę z limonki, sosy sojowy i rybny, przyprawę Czerwone Curry Knorr i cukier. Składniki delikatnie podgrzej, aby cukier się rozpuścił. Płyn wystudź, a następnie połącz go z majonezem i jogurtem.
2. Grzyby oczyść, odetnij korzenie. Grzyby dokładnie umyj i osusz. Posiekaj czosnek. Na patelni z czosnkiem i grzybami usmaż krewetki. Po ostudzeniu pokrój je drobno.
3. Awokado i mango obierz i pokrój w cienkie paski wielkości 2 cm. Orzechy rozgnieć. Sałatę pokrój w cienkie długie paseczki, posiekaj bazylię, kolendrę oraz miętę. Wszystkie składniki polej sosem i wymieszaj.
4. Płaty papieru ryżowego zanurz w ciepłej wodzie, a gdy zmiękną, ułóż je na desce. Na środek nałóż sporą porcję farszu. Brzegi ciasta zawiń do środka, a następnie całość ściśle zroluj. Tak przygotowane wrapy podawaj z gotowym sosem sweet chilli.