

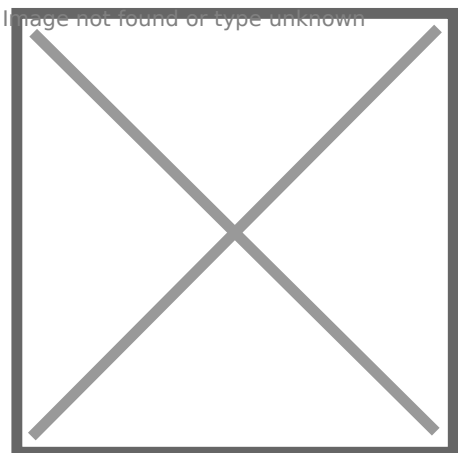
Рецепты Bravolli > Закуска

Рисовые чипсы, фаршированные чечевицей

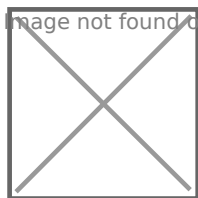
Сложность: Вложить душу

4 порции

25 мин



Продукты Bravolli:

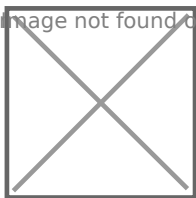
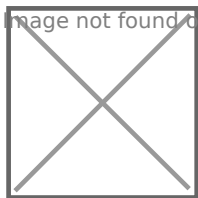


Чечевица красная Футбол

Способ приготовления:

- В кастрюле с кипящей подсоленной водой сварить чечевицу. Затем слить воду и остудить чечевицу.
- Смешать чечевицу с фаршем и тщательно вымесить.
- Нарезать ножницами рисовую бумагу на квадраты 5 * 5 см и 4 * 4 см.
- Поочередно замочить в воде на 15-20 секунд 2 квадрата по 5 и 4 см.
- Выложить 1 ч. л. начинки на квадрат меньшей площади, накрыть его квадратом из рисовой бумаги большей площади и разровнять по краям. Выложить на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком.
- Повторить операцию со всей рисовой бумагой и начинкой.
- Поместить противень в разогретую духовку. Запекать 5-7 минут при температуре 180-190 °C.
- Подавать в горячем виде.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Это сложный рецепт. С замоченной рисовой бумагой необходимо работать быстро, иначе она начнет прилипать и деформироваться. Но я верю в вас!