

# Горбуша в конвертиках из рисовой бумаги с соусом из киви



Люблю понимаете ли всякие запутанности, загадки, детективы. Отсюда, как ни странно, любовь ко всяким закруткам в еде. Шаверма, шаурма, роллы, конвертики из рисовой бумаги. Горбуша в конвертиках.

К приходу друзей с моей бывшей работы мы приготовили горбушу в конвертиках из рисовой бумаги с соусом киви. Вкусно. Но порции (на фото) явно маловаты. В следующий раз увеличим.

Рецепт по ссылке.

#пища #рыба #горбуша #киви #рисоваябумага #food #fish #salmon  
#kiwi #riceraper

## **Горбуша в конвертиках. Ингредиенты:**

Горбуша – 1 шт.

Васаби – 3 ч. л.

Рисовая бумага – 10 шт.

Масло растительное – 4 ст. л.

Вода – 10 ст. л.

Киви – 2 шт.

Имбирь (свежий ) – 2 ч. л.

Перец чили – 1 шт.

Мед – 1 ч. л.

Масло оливковое – 1 ст. л.

Соль – 1 ч. л.



## **Горбуша                    в                    конвертиках .** **Приготовление :**

Горбушу разделать на филе. Порезать рыбу на одинаковые прямоугольные кусочки, весом примерно по 50 граммов, посолить и с двух сторон смазать васаби.

До полуготовности обжарить рыбу на 1 ст. л. растительного масла.

На каждый лист рисовой бумаги вылить по ложке воды, хорошо

распределить её по всей поверхности рукой. Через несколько секунд положить на край блинчика кусочек рыбы и завернуть конвертиком.

Обжарить конвертики с двух сторон на разогретом масле до золотистого цвета.

Подавать с соусом: смешать в блендере спелые киви, чили, имбирь, оливковое масло, мёд и соль по вкусу.

Из рисовой бумаги мы делали конвертики с рисом, курагой и мёдом. Очень вкусно. Даже вкуснее чем запеченная скумбрия. Хотя по окончании поста я закажу принцессе повторить тёплый салат из дайкона с курицей.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.