

אגרול עם ירקות של אתוש



רכיבים

- בצק פילו
- 1/4 4/1 ראש כרוב חתוך לרצועות
- גזר מגורר לרצועות
- פלפלים אדומים חתוכה לרצועות דקות
- בצל ירוק חתוך לפרוסות דקות
- 1/3 3/1 כוס נבטים עבים
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל לפי הטעם

הכנה

1. יוצקים למחבת שמן ומטגנים את הבצל עד שקיפות, מוסיפים את הגמבות ואת הכרוב ומטגנים 2 דק', מוסיפים את הגזר, הנבטים והפטריות מטגנים עד שהפטריות משחימות.
2. מוסיפים רוטב סויה ומערבבים את הכל יחד כמה דקות עם הרוטב.
3. ממלאים עלים לאגרול: פורשים את עלי הסיגר, שמים במרכז העלה כף גדושה מילוי, מקפלים את הקצוות האנכיים ומגלגלים תוך הידוק. מורחים את הקצוות בביצה טרופה וסוגרים.
4. מחממים שמן ומטגנים משני הצדדים עד שמזהיב.
5. להגשה: מכינים צלוחיות עם רוטב חמוץ מתוק או רוטב סויה עם שום דבש וג'ינג'ר.

70 דקות

20 servings 20