

אגרול ממולא בשר וירקות ברוטב סויה



רכיבים

- בצק פילו מוקפאים ומופשרים
- כפות שמן קנולה
- ביצה
- 1/3 3/1 ראש כרוב חתוך לרצועות דקות
- בצל ירוק קצוצים דק
- גזר חתוכים לגפרורים קטנים
- קורט מלח לפי הטעם
- גרם בשר בקר טחון טחון
- כפות שמן קנולה
- כפות רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים
- 1/2 2/1 כוס מים
- כפית קמח תירס
- 3/4 4/3 כוס רוטב סויה סיני 290 מ"ל
- שיני שום כתושות
- כפיות דבש
- כפיות ג'ינג'ר מגורר דק

הכנה

1. מחממים במחבת 3 כפות שמן, מוסיפים את הבשר ומטגנים תוך כדי ערבוב כ-3 דקות. מוציאים מהמחבת ומניחים בצד.
2. מוסיפים למחבת את השמן הנותר והירקות, ומטגנים 5 דקות תוך כדי ערבוב, עד שהם נעשים שקופים. מחזירים את הבשר למחבת ומתבלים במעט מלח.
3. מערבבים בכוס את מרק התיבול עם המים החמים, מוסיפים לכוס את רוטב הסויה והקורנפלור ומערבבים היטב. מוסיפים למחבת, מערבבים ומבשלים 2 דקות. מסירים מהאש ומצננים. טועמים, ואם יש צורך משפרים תיבול.
4. פורסים עלה סיגר על משטח עבודה, שמים בקצה העלה מעט מהמלית ומקפלים פעם אחת. מקפלים את השוליים פנימה ומגלגלים במהודק עד הסוף. מדביקים את קצה העלה בביצה טרופה. ובאותו אופן, מכינים את שאר העלים.
5. מחממים שמן לטיגון עמוק, מטגנים את האגרולים עד שיזהיבו, ומניחים על נייר סופג. מגישים חם ברוטב סויה, דבש וג'ינג'ר.
6. הכנת הרוטב: מערבבים בקערה את כל המרכיבים. בתיאבון!

45 דקות

20 servings 20