

Listové rolky s teriyaki houbami

Celkový čas vaření **30 min.** 10 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):

1.800 kJ / 430 kcal

Tuky: **28 g** Bílkoviny: **8 g**

Sacharidy: **35 g**

INGREDIENCE

2 Porce

200 g	hub
60 g	cibule
20 ml	řepkového oleje
40 ml	<u>Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo</u>
200 g	listového těsta
1	žloutek na potřetí
60 g	majonézy
2 polévkové lžíce	čerstvého kopru, nasekaného

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

200 g hub - **60 g** cibule - **20 ml** řepkového oleje - **40 ml** Kikkoman Teriyaki marináda tekuté ochucovadlo

Houby a cibuli nakrájejte na plátky a poté orestujte na řepkovém oleji. Přidejte Kikkoman Teriyaki marinádu a vařte, dokud se většina tekutiny neodpaří.

Krok 2

200 g listového těsta - **1** žloutek na potřetí
Listové těsto rozviňte, rovnoměrně na něj rozetřete náplň a srolujte do válečků. Nakrájejte na menší kousky a potřete žloutkem. Pečte při 200 °C 15–18 minut dozlatova.

Krok 3

60 g majonézy - **2 polévkové lžíce** čerstvého kopru, nasekaného
Smíchejte majonézu s nasekaným koprem a podávejte jako dip k rolkám.