Tajskie chrupiące spring rolls

13 czerwca 2011

Smażone spring rolls w tajskim wydaniu są warte wysiłku związanego z poszukiwaniem składników i przygotowaniem potrawy. Z zewnątrz chrupiące, zaskakują ostrym smakiem farszu, który łagodzi słodycz sosu chili. Spring rolls zjada się zaraz po usmażeniu, jeszcze ciepłe, przekrojone pod kątem i maczane w sosie. W Tajlandii próbowaliśmy do spring rolls dwóch rodzajów sosu - pierwszy to łagodny syrop palmowy (miel de palma), drugi to słodki sos chili, dla tych, którzy wolą ostrzejsze smaki. Przepis na sos chili znajduje się poniżej. Składniki farszu, curry, sosu i ciasto pszenne można kupić w sklepach z orientalną żywnością.

Składniki na 10-15 spring rolls:

Sos chili:

- 2 małe, czerwone papryczki chili (dla ostrości)
- 1 duża, ostra, czerwona papryka strąkowa chili (dla koloru)
- 6 łyżek wody
- 6 łyżek octu ryżowego
- 6 łyżek cukru

Curry do spring rolls:

- 1 małe zielone chili
- 3 sztuki obranego korzenia kolendry lub liście kolendry
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżki soli
- 1/2 łyżki białego pieprzu

Farsz:

- 10 namoczonych grzybów mun
- 1 duża obrana marchew - pokrojona w zapałkę: w cienkie plastry a następnie w słupki
- mała pierś kurczaka, pokrojona w drobne paseczki
- 1/8 małej, białej kapusty, posiekanej w drobne paseczki
- 1 cebula szalotka pokrojona w kostkę
- garść kiełków fasoli
- garść makaronu ryżowego (przyrządzonego według przepisu na opakowaniu i pokrojonego na mniejsze kawałki)
- sos sojowy
- cukier
- olej do smażenia

Dodatkowo:

- pszenne ciasto (np. Thai Spring Roll Pastry)
- roztrzepane żółtko jaja kurzego do klejenia ciasta

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania ostrego sosu, który podajemy do spring rolls. W moździerzu lub w blenderze rozcieramy czerwone papryki chili (małe i dużą). Przekładamy papryki do rondla, dodajemy wodę, ocet i cukier i wstawiamy na średni ogień.
2. Mieszając doprowadzamy do wrzenia i gotujemy przez 20 minut na małym ogniu, aż sos zrobi się gęsty i klejący.
3. Teraz przygotujemy curry do spring rolls. To curry jest podstawą smakową farszu. Zieloną paprykę, kolendrę, czosnek, sól i pieprz ubijamy w moździerzu lub w blenderze na gładką masę, którą będziemy dodawać do farszu.
4. Na patelnię wlewamy dwie łyżki oleju i dodajemy jedną dużą łyżkę przygotowanego curry, które przesmażamy.
5. Dodajemy paski kurczaka, obtaczamy je w curry i smażymy, aż przestanie być surowy. Następnie dodajemy pokrojone: cebulę, marchewkę, grzyby mun, kapustę i ponownie obsmażamy. Na koniec łączymy warzywa z makaronem i kiełkami.
6. Wlewamy 5 shotów sosu sojowego, łyżkę cukru, mieszamy i zdejmujemy z ognia. Masę musimy ostudzić zanim zaczniemy formować spring rolls.
7. I teraz najprzyjemniejsze - zwijanie spring rolls. Spróbuję opisać, jak to zrobić. Jeżeli jest to niezrozumiałe, to polecam wpisać w wyszukiwarce "How to roll spring rolls". Gotowe ciasto pszenne do spring rolls ma kształt kwadratowy, a nie okrągły. A więc odwracamy arkusz ciasta tak, aby jeden róg był skierowany w naszą stronę. Mniej więcej na środku ciasta kładziemy 2 łyżki nadzienia. Chwytamy róg ciasta najbliżej nas i zawijamy go na nadzienie. Teraz palcami podwijamy ciasto pod nadzienie ściskając je odrobinę, tworząc kształt rulonu. Robimy jeden obrót ciasta z farszem do przodu. Smarujemy ciasto po bokach rulonu żółtkiem i składamy je do środka. Powstaje kształt otwartej koperty. Smarujemy żółtkiem ostatni otwarty róg i zwijamy rulon do końca.
8. Olej (najlepiej z orzeszków ziemnych) wlewamy do głębokiego naczynia i wstawiamy na średni ogień. Gdy olej jest gorący wkładamy po 4-5 sztuk spring rolls i smażymy 4 minuty obracając od czasu do czasu. Wyjmujemy, gdy mają kolor złoto-brązowy i odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.
9. Gotowe spring rolls kroimy na pół pod kątem i podajemy z sosem chili lub z syropem palmowym.