

Translations:Conserves lactofermentées/170/es

En una tabla de cortar, desenrolle con cuidado las hojas de vid (se rompen con facilidad) y coloque una plana, con las venas hacia arriba. Con una cucharadita colmada de la mezcla de arroz, forme una pequeña salchicha en el centro de la hoja horizontalmente (cuanto menos huecas sean sus hojas, dependiendo del tipo de vid que utilice, más arroz podrá utilizar). Doble las dos «orejas» de la hoja hacia abajo sobre el rollo, luego los lados, asegurándose de que el pliegue no supere la anchura del rollo, luego envuelve el rollo alrededor de la parte superior de la hoja.