רכיבים:

בצלי שאלוט קצוצים
3 בצלים ירוקים קצוצים
250 גרם בשר לבן טחון
185 גרם בשר סרטנים
½ כפית מלח
1 כף רוטב דגים
¼ כפית פלפל שחור
12 דפי אגרול או 24 דפי אורז קטנים
שמן לטיגון עמוק
עלי חסה
עלי נענע או כוסברה
1 כפית סוכר
רוטב צ׳ילי מתוק כמטבל

אופן ההכנה:
1. משרים ערימת אטריות קטנה (כחמישים גרם) שעועית במים חמים למשך 10 דקות, מסננים וממלאים כוס באטריות המושרות. חותכים את האטריות לחתיכות קטנות ושמים בקערה.
2. מוסיפים לקערה את הבצלצלים, הבצל הירוק, הבשר הלבן, בשר הסרטנים, מלח, רוטב הדגים והפלפל השחור, ומערבבים.
3. על הקצה של כל דף אורז (אם משתמשים בדפי אגרול חותכים לחצאים) עורמים כ-2 כפיות מהתערובת. מגלגלים ומהדקים, ומכניסים את הקצוות לאטימת התערובת בפנים. סוגרים את הקצוות היטב ע"י הרטבה במעט מים או בחלבון של ביצה.
4. מוהלים כפית סוכר במעט מים פושרים ומברישים את הגלילים (הסוכר מגמיש אותם ועוזר להשחמה). כשכולם מגולגלים מחממים את השמן בווק ומטגנים כמה בכל פעם על להבה בינונית עד להזהבה (שמן חם מדי ימנע את הטיגון של התכולה). סופגים ועוטפים כל ספרינג רול בעלה חסה ובעלה נענע, ומגישים מיד עם רוטב צ׳ילי מתוק.