

Jarní závitky Saigon



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1181 kalorií , **0 g** cukrů , **86 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/jarni-zavitky-saigon>

Příprava

Připravíme si jednotlivé suroviny: rýžové nudle dáme změkhnout do teplé vody, pak je nastříháme na cca 5 cm. Houby taktéž namáčíme v teplé vodě, aby změkly, pak je nasekáme na nudličky. Kedlubnu i mrkev zpracujeme na tenké nudličky. Cibule a koriandr nasekáme najemno.

Maso vložíme do mísy, vklepneme vejce, koření, rybí omáčku Thai Pride, glutamát, klíčky, nudle, houby, zeleninu, cibuli a vše řádně zpracujeme rukama.

Rýžový papír připravíme dle návodu – namočíme do teplé vody, položíme na vlhkou utěrku, vyčkáme do jeho změknutí. Poté na něj položíme porci masové nádivky, přehneme obě strany a srolujeme do závitků. Takto zhotovené závitky smažíme zprudka na rozpáleném oleji dokřupava.

Ingredience

- 4 ks rýžového papíru
- 250 g vepřového mletého masa
- 2 vejce
- 25 g rýžových nudlí
- 1 kedluben
- 1 mrkev
- 20 g čínských hub
- 2 jarní cibulky
- troška koriandru
- 1 cibule
- 1 lžíce omáčky Thai Pride
- 1 lžička glutamanu sodného
- 1 hrst fazolových klíčků
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 4 dcl teplé vody na namáčení surovin

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Jaro, Finančně náročnější, Obiloviny, těstoviny a rýže, Exotika, Labužník, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení

