

Thajské závitky s papájou a krevetami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3min
Celkový čas: 23min , Porce: 2

429 kalorií , **0 g** cukrů , **22 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/thajske-zavitky-s-papajou-a-krevetami>

Příprava

Nejprve si připravíme omáčku k podávání: smícháme chilli omáčku, rybí a sójovou omáčku, limetkovou šťávu a mletý zázvor. Pořádně promícháme. Rýžové nudle zalijeme horkou vodou a po změknutí je slijeme a nakrájíme na menší kousky. Mrkev a papáju nakrájíme na nudličky, mátu a bazalku nakrájíme na hrubo. Arašídů opražíme nasucho v pánvi, přesuneme je do hmoždíře a nahrubo je nadrtíme. Poté do rozpálené pánve dáme olej a krevety na něm opečeme. Poté je nakrájíme na nudličky. Rýžový papír namočíme v horké vodě, dáme na čistou utěrku a všechny suroviny do něj urovnáme. Srolujeme a opakujeme s dalšími třemi papíry. Podáváme s připravenou omáčkou.

Tip k receptu

Aby se rýžový papír při srolování lépe slepil, potřeme ho trochou vlažné vody.

Ingredience

- 30 g rýžových nudlí
- 1 lžička rybí omáčky
- 1 lžička sójové omáčky
- 1 lžička limetové šťávy
- 2 lžíce máty peprné
- 2 lžíce bazalky
- 1 špetka mletého zázvoru
- 1 ks mrkve
- 1/4 ks papáji
- 4 ks rýžového papíru
- 20 g arašídů (burské ořechy, buráky)
- 4 ks krevet
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Japonská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

