

# Vietnamské krevetové závitky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15h 0min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 16h 0min , Porce: 2

**526** kalorií , **0 g** cukrů , **29 g** tuků , **14 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vietnamske-krevetove-zavitky>

## Příprava

Krevetky krátce opečeme na oleji. Nudle spaříme horkou vodou – necháme chvíli odstát a až jsou nudle měkké, tak vodu slijeme a propláchneme ve studené vodě. Rýžový papír namočíme v horké vodě, položíme na čistou utěrku a dáme na něj 3 krevetky a po dvou listech koriandru a máty. Přidáme čtvrtinu nudlí, výhonků a jeden list salátu. Zarolujeme. Ve zvláštní misce smícháme sójovou a hoisin omáčku, přidáme utřený česnek a podle chuti sezamová semínka. Rýžové závitky podáváme s touto připravenou omáčkou.

### Tip k receptu

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

## Ingredience

- 30 g rýžových nudlí
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce hoisin omáčky
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce sezamu
- 8 listů máty peprné
- 8 listů koriandru
- 1/2 hrsti bambusových výhonků
- 1/2 hrsti mungo výhonků
- 12 ks krevet
- 4 ks rýžového papíru
- 4 listy ledového salátu

## Kategorie

Obyčejný den, Japonská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod

