

# Asijské závitky



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 6

**1317** kalorií , **6 g** cukrů , **23 g** tuků , **43 g** bílkovin

**Autor:** barbora studená

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

## Příprava

Do misky dáme připravenou mouku, doprostřed vytlačíme důlek a do něj nalijeme vroucí vodu. Promícháme ručním mixérem, aby vzniklo hladké těsto a dáme na několik minut odpočinout. Těsto na ploše posypané moukou rozválíme a vykrájíme na kolečka na průměr tak 6 cm. 4 plátky potřeme sezamovým olejem a na každý položíme další kolečko a vyválíme větší placku tak asi 16 cm. Potřete opět sezamovým olejem a dáme opéct na pánvi tak 1-2 minuty z každé strany. Nadrobno nakrájíme mrkev, pórek, lusky, a žampiony. Rozmačkáme česnek a se zeleninou osmažíme na pánvi na lžici oleje. Smícháme cherry se sojovou omáčkou, 1 lžicí sezamového oleje a promícháme se zeleninou. Přidáme koriandr a dochuťme cukrem a pepřem. Zeleninu dáme na placky a srolujeme. Dobrou chuť.

## Ingredience

- ✓ 175 ml vody
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1 lžice sezamového oleje
- ✓ 1 mrkev
- ✓ 1 paprika
- ✓ 1 cuketa
- ✓ 4 pórků
- ✓ 50 g sladkých lusků
- ✓ 100 g žampionů
- ✓ 50 ml suchého cherry
- ✓ 2 lžice sojové omáčky
- ✓ troška koriandru
- ✓ 2 stroužky česneku

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Labužník, Hlavní chod