

# 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 změkknout 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

