

Jarní závitky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 5

155 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

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

Příprava

Tenké rýžové nudle ponořte do vroucí vody, nechte změkhnout, zcedte. Krevety krátce povařte ve vývaru nebo osmahněte na másle. Mrkev, okurku a salát nakrájejte na tenké nudličky. Nasekejte bylinky. Rýžový papír ponořte do vlažné vody, následně na mokrou utěrku a počkejte chvíli, než bude vláčný. Rozložte na něj přiměřené množství zeleniny, bylinek a krevetu. Náplň vytvarujte do válečku tak aby zboku i dole přečnívaly alespoň 2 cm papíru. Nejdříve přehněte obě boční strany, pak také spodní, stahujte a rolujte. Mrkev, okurku a salát Chilli papričku rozřízněte, zbavte semínek, jemně nakrájejte a v misce smíchejte s ostatními surovinami na omáčku. Každý závitok pak namočte do omáčky a konzumujte.



Ingredience

- 10 plátek rýžový papír
- 50 g rýžové nudle
- 1 ks mrkev
- 0,5 ks okurka
- 0,5 ks listový salát
- 1 balení koriandr
- 1 svazek máta peprná
- 4 lžíce rybí omáčka
- 2 lžíce Rýžový ocet na sushi
- 10 ks kreveta
- 1 ks chilli papričky

Kategorie

Čínská, Návštěva, Svačinka