Rýžové závitky se zeleninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 25min , Porce: **8**

1357 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/ryzove-zavitky-se-zeleninou

Příprava

Rýžové nudle uvaříme podle návodu. Mrkev, zelí a koriandr nasekáme najemno. Smícháme je s rybí omáčkou a nudlemi. Rýžovou placku namočíme v teplé vodě, a když je vláčné přeneseme ji na utěrku. Doprostřed dáme zeleninovou směs a zarolujeme podle návodu. Mouku smícháme s trochou vody na řidší těstíčko. Tím potřeme okraje placky, aby se dobře slepily. Smažíme na oleji dokřupava. Podáváme se sójovou omáčkou k namáčení.

Ingredience

- 16 ks rýžového papíru
- 4 ks mrkve
- 1 ks čínského zelí
- 100 g rýžových nudlí
- 100 ml rybí omáčky
- 100 ml sójové omáčky
- 50 ml slunečnicového oleje
- 3 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce koriandru

Kategorie

Silvestr, Obyčejný den, Česká, Čínská, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Předkrm