

# Thajské závitky s papájou a krevetami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 3min  
Celkový čas: 23min , Porce: 2

429 kalorií , 0 g cukrů , 22 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/thajske-zavitky-s-papajou-a-krevetami>

## Příprava

Nejprve si připravíme omáčku k podávání: smícháme chilli omáčku, rybí a sójovou omáčku, limetkovou šťávu a mletý zázvor. Pořádně promícháme. Rýžové nudle zalijeme horkou vodou a po změknutí je slijeme a nakrájíme na menší kousky. Mrkev a papáju nakrájíme na nudličky, mátu a bazalku nakrájíme na hrubo. Arašidy opražíme nasucho v pánvi, přesuneme je do hmoždíře a nahrubo je nadrtíme. Poté do rozpálené pánve dáme olej a krevety na něm opečeme. Poté je nakrájíme na nudličky. Rýžový papír namočíme v horké vodě, dáme na čistou utěrku a všechny suroviny do něj urovnáme. Srolujeme a opakujeme s dalšími třemi papíry. Podáváme s připravenou omáčkou.



### Tip k receptu

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



## Ingredience

- ✓ 30 g rýžových nudlí
- ✓ 1 lžička rybí omáčky
- ✓ 1 lžička sójové omáčky
- ✓ 1 lžička limetové šťávy
- ✓ 2 lžice máty peprné
- ✓ 2 lžice bazalky
- ✓ 1 špetka mletého zázvoru
- ✓ 1 ks mrkve
- ✓ 1/4 ks papáji
- ✓ 4 ks rýžového papíru
- ✓ 20 g arašídů (burské ořechy, buráky)
- ✓ 4 ks krevet
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Japonská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

