

Vietnamské krevetové závitky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 16h 0min , Porce: 2

526 kalorií , 0 g cukrů , 29 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/vietnamske-krevetove-zavitky>

Příprava

Krevetky krátce opečeme na oleji. Nudle spaříme horkou vodou – necháme chvíli odstát a až jsou nudle měkké, tak vodu slijeme a propláchneme ve studené vodě. Rýžový papír namočíme v horké vodě, položíme na čistou utěrku a dáme na něj 3 krevetky a po dvou listech koriandru a máty. Přidáme čtvrtinu nudlí, výhonků a jeden list salátu. Zarolujeme. Ve zvláštní misce smícháme sójovou a hoisin omáčku, přidáme utřený česnek a podle chuti sezamová semínka. Rýžové závitky podáváme s touto připravenou omáčkou.



Tip k receptu

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

Ingredience

- ✓ 30 g rýžových nudlí
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžice sójové omáčky
- ✓ 2 lžice hoisin omáčky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 2 lžice sezamu
- ✓ 8 listů máty peprné
- ✓ 8 listů koriandru
- ✓ 1/2 hrsti bambusových výhonků
- ✓ 1/2 hrsti mungo výhonků
- ✓ 12 ks krevet
- ✓ 4 ks rýžového papíru
- ✓ 4 listy ledového salátu

Kategorie

Obyčejný den, Japonská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Hlavní chod



