

Závitky s rýžového papíru

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Koření pěti vůní 1 lžička
- Sůl, pepř - dle chuti 1 lžička
- Slunečnicový olej na potření 1 ks
- Hoisin omáčka 60 ml
- Rýžový ocet 1.2 lžička
- Rýžové nudle 50 g
- Rýžové papíry o průměru 16 cm 8 ks
- Čerstvý koriandr 2 hrst
- Nasekaná pažitka + 8 dlouhých krásných snítek pažitky 2 hrst
- Salátová směs 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Kuřecí prsa potřete kořením pěti vůní, osolte a opepřete a nakonec potřete olejem. Pánev s nepřilnavým dnem rozpalte a pak na ní 3-4 minuty opékejte kuřecí maso. Přendejte do trouby a přiklopené alobalem 5-8 minut dopečte doměkka. Nechte zchladnout. V míse smíchejte hoisin omáčku a ocet. Nudle přendejte do jiné mísy a zalijte je vroucí vodou. Nechte stát 6-8 minut, aby změkly. Pak je scedte. Do mísy, jejíž průměr je větší než průměr papíru, nalijte teplou vodu. Postupně do ní opatrně máčejte rýžové papírky. Nechte je změknout, pak je

opatrně otřepte, pokládejte na talíř, k jedné straně dejte vždy osminku koriandru, pažitky, salátu, navrch část pokrájeného masa, nudlí a pokapejte směsí hoisin omáčky a octa a zarolujte do závitku. Nakonec každý převažte snítkou pažitky.