Závitky Nem-Nem

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřévá kýta 500 g
- hlávkové zelí 100 g
- cibule 3 ks
- vejce 2 ks
- pivo 1 dl
- voda 1 dl
- Jidášovo ucho 1 hrst
- Thajská shiracha 3 lžíce
- glukasol 1 lžíce
- drcený kmín 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Houby namočíme na 30 minut do teplé vody, až zvětší svůj objem a budou měkké, pak je nakrájíme na nudličky (středy odstraníme)
2. Maso pomeleme nejemno, oloupané cibule nakrájíme nadrobno, 5 minut namočené skleněné nudle pokrájíme na kousky
3. Očištěné zelí nakrájíme na jemno, , přidáme ještě vejce a glutasol, všechny výše uvedené ingredience důkladně smícháme
4. Směs dochutíme sójovou a chilli omáčkou, drceným kmínem, mírně osolíme, opět promícháme,

necháme odpočinout
5. Z masa vytvarujeme asi 8 cm dlouhé válečky
6. Na čistou kuchyňskou linku položíme rýžový papír (pozor, je hodně křehký), do nádoby rozprašovače vlijeme pivo z vodou smíchané 1:1, papír postříkáme, aby změkl
7. Na jednotlivé čtverce pokládáme vždy po jednom masovém válečku a důkladně zabalíme, konce přehneme
8. Do většího množství rozpáleného oleje vkládáme závitky a smažíme je dozlatova.

Poznámka:

Jidášovo ucho jsou houby, Thaiká shiracha je chilli omáčka