

# Závitky Nem-Nem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřevá 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
- glukazol 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 glutazol, 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 změkkl

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