

Závitky z rýžového papíru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Koření pěti vůní 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej dle potřeby 1 lžíce
- Hoisin omáčka 60 ml
- Rýžový ocet 0.5 lžička
- Rýžové nudle 50 g
- Rýžové papíry (průměr 16 cm) 8 ks
- Koriandr 2 hrst
- Pažitka 2 hrst
- Pažitka 8 snítky
- Salátová směs 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

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 vychladnout. 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 sceďte. Do mísy, jejíž průměr je větší než průměr papíru, nalijte teplou vodu. Postupně do ní opatrně máčejte rýžové papíry. Nechte je změkknout, pak je opatrně otřepete, pokládejte na talíř, k jedné straně dejte vždy osminku koriandru, pažitky, salátu, navrch část pokrájeného masa, nudlí, pokapejte směsí hoisin omáčky a octa a zarolujte do závitku. Nakonec každý převažte snítkou pažitky.

Jak připravit bezchybné závitky z rýžového papíru:

Rýžové papíry kupte neponičené a nepolámané, namočené by se jinak trhaly. Do mísy, jejíž průměr je větší než průměr papíru, nalijte teplou, ne horkou, vodu. Postupně do ní opatrně máčejte rýžové papíry. Nechte je změkknout – držte se instrukcí na obale, kde se obvykle uvádí pár sekund.

Každý namočený papír pak opatrně vyjměte z vody, zatřepete s ním a nechte okapat.

Položte na talíř, k jedné straně dejte vždy všechny suroviny dle receptu.

Zhruba v půlce rolování ohněte směrem do středu pravý i levý okraj a těsně dorolujte až do konce. Závitky můžete servírovat ihned. Pokud je budete jíst později, přetáhněte je fólií, aby neokoraly. Podávejte k nim sójovou nebo hoisin či teryiaki omáčku.