

Plněné měšce z rýžového papíru

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 1 balíček
- zelenina mražená na čínu 450 g
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- česnek 2 stroužek
- olej olivový 1 lžíce
- rýžový papír 1 balíček
- pár ks petržel nať 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi pokapané olivovým olejem osmahneme zeleninovou směs. Na měkkou zeleninu přidáme vařenou rýži a vše promícháme.

Směs ochutíme utřeným česnekem, solí a pepřem.

Rýžovou placku položíme na stejně velký talíř a lehce ji navlhčíme.

Na střed placky nanese 1-2 lžíce rýžové směsi. Placku potom zabalíme do měšce, který zavážeme čerstvou pažitkou.

Balíčky necháme ještě asi 5 minut prohřát na páře.