Asijské rybí závitky

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- pangasius filety 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- dle chuti koření na ryby 1 ks
- trocha pivo 1 ks
- rýžový papír 6 plátek
- lečo sterilizované 1 balíček
- nudle rýžové 100 g
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 3

Postup:

Rybu posypeme solí, pepřem a rybím kořením. Dáme ji na pařák a podusíme. Necháme vychladit.
Do většího talíře nalijeme pivo, do něhož namočíme rýžový papír, aby změkl.
Smícháme lečo, uvařené a pokrájené rýžové nudle a nakrájenou rybu.
Rozložíme utěrku, na ni položíme rýžový plát, naplníme ho a zabalíme nebo srolujeme. Závitky osmažíme na mírném ohni dozlatova.