

Čínské závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí prsa 500 g
- mražená zelenina 500 g
- rýžový papír 1 ks
- solamyl 2 lžíce
- mletý bílý pepř 1 špetka
- **podle chuti**
- sójová omáčka 3 lžíce
- sůl 1 ks
- mletá skořice 1 špetka
- mletý zázvor 1 špetka
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí prsa očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na drobné kousky.

V pánvi rozejdeme trochu oleje a maso orestujeme. Přidáme zeleninovou směs a společně restujeme. Směs okořeníme solí, pepřem, zázvorem, skořicí a sójovou omáčkou. V případě, že je směs moc řídká, zahustíme ji solamylem. Náplň by neměla téct, jinak nepůjdou závitky plnit a na pánvi budou

prskat.

Stranou si v míse s vodou připravíme podle návodu rýžový papír. Ten je k dostání v každém supermarketu (v oddělení exotických potravin, někdy také u rýže).

Až papír změkne, naplníme jej lžící směsi, svineme do závitku a přeložíme konce, aby směs nemohla vytéct. Někdy je dobré použít dva papíry na sobě, aby směs dobře držela uvnitř.

Poté smažíme čínské závitky na rozpáleném oleji. Čínské závitky nemusíme podávat s přílohou.