

Vietnamské závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- kedlubna 1 ks
- mleté maso 0.5 kg
- rýžové nudle 2 hrst
- cibule 1 ks
- asijská rybí omáčka 1 lžíce
- houby Jidášovo ucho 1 hrst
- mrkev 1 ks
- **podle potřeby**
- glutasol 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- rýžový papír 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Jidášovo ucho namočíme alespoň na půl hodiny do vody.

Mezitím nakrájíme oloupanou cibuli najemno a ostatní zeleninu nastroháme. Rýžové nudle rychle spaříme ve vařící vodě a poté je v míse smícháme se zeleninou. Přidáme koření a rybí omáčku, nasekané houby, vejce a mleté maso. Osolíme podle chuti.

Připravenou směs zabalíme do namočené rýžového papíru jako psaníčko. Pozor, papír namáčíme jen na 10 sekund, aby se nerozmočil.

Poté jednotlivé vietnamské závitky smažíme na pánvi s větším množstvím oleje.

Vietnamské závitky můžeme podávat se zeleninovými saláty. Závitky jsou chutné teplé i studené.