

Míšiny vietnamské závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýžový papír 1 balíček
- **náplň**
- vejce 1 ks
- maggi koření 1 lžíce
- solamyl 1 lžička
- mletý černý pepř 2 lžička
- rýžové nudle 1 balíček
- sůl 1 lžíce
- kuřecí prsa 2 ks
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- mražená čínská zelenina 1 balíček
- **omáčka**
- česnek 3 stroužek
- sójová omáčka 3 lžíce
- mrkev 1 ks
- maggi koření 0.33 sklenice
- voda 1 dl
- **podle potřeby**
- pivo 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme směs, kterou budeme plnit rýžový papír (placky). Kuřecí maso rozemeleme. My máme rádi v náplni kuřecí maso, ale lze použít třeba i bůček. Dále k masu přidáme rýžové nudle. Některé se zalévají vařící vodou a jiné zase musíme zlehka povařit do změknutí.

Přisypeme směs mražené čínské zeleniny. Záleží, jestli chceme závitky více zeleninové, pokud ano, dáme klidně celý balíček. Přidáme jedno vejce, lžici solamylu, sůl a pepř, lžičku mleté pálivé papriky a asi lžici tekutého polévkového koření maggi.

Na pracovní desce si rozlijeme pivo a v něm placky rýžového papíru necháme rozmočit. Ihned po rozmočení vložíme náplň, zabalíme a smažíme v oleji.

Do omáčky k závitkům si očistíme malou mrkev a nakrájíme ji na půlkolečka. Dále prolisujeme 3 stroužky česneku. Do misky vložíme nakrájenou mrkev s prolisovaným česnekem, asi čtvrt lahvičky tekutého maggi koření, 3 lžice sójové omáčky, podle chuti chilli koření a zalijeme vařící vodou.

Míšiny vietnamské závitky podáváme jako hlavní chod a jako předkrm například s krajícem chleba.