Jarní závitky Nem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- **podle potřeby**
- rýžový papír 1 ks
- pivo 1 ks
- houby 1 ks
- tenké rýžové nudle 1 ks
- rostlinný olej na smažení 1 ks
- **směs**
- vejce 2 ks
- kedlubna 1 ks
- mleté maso 500 g
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 1 lžička
- mrkev 1 ks
- sójová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Vietnam

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve dáme odmočit rýžové nudle do vlažné vody na cca 10 minut a houby do teplé vody na cca 20 - 30 minut, záleží na druhu hub, nejlepší jsou pravé vietnamské houby, jsou velké a prodávají se ve vietnamských tržnicích, jmenují se MOC NHI.

V jiné míse si spojíme dohromady maso, vejce, sůl, pepř a nastrouhanou zeleninu, přidáme lžičku sójové omáčky a necháme směs odležet. Nudle dáme vařit na cca 5 - 8 minut. Houby nakrájíme na tenké plátky. Uvařené nudle nastříháme na menší části a společně s houbami přidáme k masu. Vše nyní promícháme.

Na talíř si rozlijeme světlé pivo nebo případně teplou vodu. Rýžové papíry namáčíme z obou stran, dokud není papír dostatečně ohebný. Lžící nandáváme masovou směs na papír a balíme tak, že nejprve ohneme levý a pravý bok a následně balíme směrem od nás. Spoj uhladíme prstem namočeným v daném pivu či vodě. Dbáme na to, aby nám papír nikde nepraskl či nekoukalo maso.

Smažíme na rozpáleném oleji (hladina oleje musí mít zhruba 1 cm) ze všech stran, dokud nám závitky nezmění barvu, měly by být zlatavé až hnědé.

Jarní závitky Nem podáváme s rýží. Zdůrazňuji, že závitky jsou dobré pouze čerstvé a v případě, kdybychom je znovu ohřívali, závitky by byly rozblemcané a nebyly by tak dobré.