

Jarní závitky štěstí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Rýžový papír 1 balení
- Mango 1 ks
- Ledový salát - list 6 ks
- Filety uzeného pstruha 400 g
- Mrkev středně velká 2 ks
- Koření (chilli, zázvor) 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Pláty rýžového papíru namočíme podle návodu do studené vody. Pak je dáme okapat na papírové utěrky. Opláchneme salát, osušíme ho a nakrájíme na nudličky. Mango oloupeme a nakrájíme také na nudličky. Filety ze pstruha nadrobno roztrháme. Mrkev oloupeme a jemně nastrouháme. Na pláty těsta položíme salát, mango, kousky prstuha a mrkev. Pevně srolujeme a osmažíme. Jakmile jsou rolky hotové, rozřízneme je a podle chuti olořeníme chilli a zázvorem. Podáváme s různými omáčkami k namáčení.