

Smažená jarní závitka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velká cibule 1 ks
- Slunečnicový olej na smažení 1 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Bambusové výhonky 1 sklenice
- Hlávka bílého zelí 1.4 ks
- Mleté maso 1:1 vepřové a hovězí 150 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Čerstvá chilli paprička 1 ks
- Rýžové papíry 1 balení
- Sladká chilli omáčka nebo chilli ananasová omáčka k podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli nakrájejte nadrobno a osmahněte ji v pánvi s vyšším okrajem na lžíci slunečnicového oleje. Přidejte nahrubo nastrouhanou mrkev, okapané a nakrájené bambusové výhonky. Promíchejte, přidejte jemně nastrouhané zelí a po dalších třech až pěti minutách i mleté maso. Míchejte vařečkou maso co nejvíc narušujte, abyste se zbavili velkých hrudek. Směs podle chuti osolte a opepřete, přidejte chilli papričku a nechte mírně zchladnout.

2. Rýžový papír namočte do teplé vody a nechte jej podle návodu na obalu změkknout, obvykle to trvá

dvě minuty. Pak papír přeneste na utěrku, na každé kolo dejte část směsi z pánve, stočte do závitku, konce promáčkněte dovnitř a smažte ve vyšší vrstvě oleje. Podávejte s chilli omáčkou.