

Pekingské závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mražená čínská zeleninová směs 400 g
- Krabí tyčinky 10 ks
- Pekingské zelí (listy) 20 ks
- Sladké rýžové víno 4 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Ústřicová omáčka 2 lžíce
- Feferonková pasta 2 lžička
- Rýžový ocet 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Zelné listy spaříme 2 minuty ve vroucí vodě, vyjmeme je, ihned je zprudka zchladíme ve studené vodě, necháme je odkapat a bílé tužší části listů mírně rozklepeme paličkou na maso. Lehce rozmrzlou zeleninovou směs podusíme 8 minut na lžíci másla, vmícháme rozmražené překrájené krabí tyčinky, trochu feferonkové pasty a lžíci ústřicové omáčky a směs necháme vychladnout. Zbytek másla rozpustíme v kastrůlku, přidáme zbylou feferonkovou pastu, rýžové víno, ocet, sójovou a ústřicovou omáčku, krátce povaříme a případně omáčku ještě dochutíme. Vychladlou směs rozdělíme na jednotlivé listy, pevně je zarolujeme do závitků, naskládáme do pekáčku a 4 minuty vaříme v páře. Rozdělíme je na talíře, každý přelijeme omáčkou a podáváme s rýžovými nudlemi nebo dušenou rýží.

