

# Čínské závitky se sladko-kyselou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Směs pěti koření 0.75 lžička
- Rozdrcený česnek 1 stroužek
- Sezamový olej 1 lžička
- Zelená šalotka 2 ks
- Čínská šunka 4 plátek
- Kukuřičná moučka na obalení 1 balení
- Vejce 1 ks
- Mléko 1 lžíce
- Nudlové těstoviny velké 4 ks
- Rostlinný olej na smažení 1 l
- **SLADKO-KYSELÁ OMÁČKA**
- Sladká ananasová šťáva 80 ml
- Voda 60 ml
- Hnědý cukr 1.5 lžička
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Směs pěti koření 0.75 lžička
- Čínské rýžové víno 1 lžíce
- Ocet z rýžového vína 2 lžička
- Kukuřičný škrob 1 lžička
- Šalotka 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Čína

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

Položit maso mezi dva plásky plastického filmu a na naklepat je na 5mm. Potřít maso směsí koření, česneku, šalotky a sezamového oleje. Srolovat šunku do rolky a položit ji podélce na maso. Pevně srolovat maso na delší straně kolem šunky a zakládat konce během rolování. Připravit zbývající rolády.

Obalit rolády v kukuřičné moučce, dobře je oklepat od přebytku moučky, namočit je do vajíčka a mléka. Položit jednu rolku diagonálně na těstovinové čtverečky a lehce potřít okraje vejcem. Založit konce a pevně srolovat kolem masa. Pokračovat se zbytkem rolád. (Nemáte-li velké těstoviny, pak rozkrojte masové roly na velikost, která se dá úplně uzavřít do čtverců těstovin, které máte. Pak se smaží o něco kratší dobu.)

Postupně osmažit rolky v horkém oleji asi 10min., nebo až jsou lehce hnědé a uvařené uvnitř. (pozor, olej nesmí být příliš horký, protože by se rolády spálily). Osušit na kuchyňském ubrousku, nařezat na tlusté diagonální plátky a podávat se sladko – kyselou omáčkou.

Sladko – kyselá omáčka:

Smíchat šťávu, vodu, víno, cukr, koření a omáčku v malém kastrolku. Přidat smíchaný ocet s kukuřičnou moučkou a za stálého míchání zahřívát do varu, až omáčka trochu zhoustne. Zamíchat dovnitř šalotku a podávat.