

Smažené zeleninové jarní závitky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Šalotka 4 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Hlávkové bílé zelí 1.4 ks
- Hlávkové červené zelí 1.4 ks
- Bambusové výhonky 100 g
- Chilli paprička 2 ks
- Koriandr 2 hrst
- Pepř dle potřeby 2 špetka
- Sůl dle potřeby 2 špetka
- Rýžové papíry 8 ks
- **Zálivka**
- Vinný ocet 50 ml
- Chilli paprička 1 ks
- Koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na oleji osmahněte nadrobno nasekanou šalotku, přidejte na tenké plátky nakrájenou mrkev, zelí bambusové výhonky, nasekané chilli papričky, koriandr, krátce orestujte. Osolte a opepřete. Zeleninovou směs vyndejte z pánve a nechte okapat. Rýžové papíry namočte do teplé vody a nechte podle návodu změkhnout, pak je přendejte na čistou utěrku, na každý papír přendejte směs, stočte do závitku, konce promáčknete dovnitř a smažte ve vyšší vrstvě oleje dozlatova ze všech stran. Podávejte ze zálivkou z vinného octa, chilli papričky a koriandru.