

Jarné závitky nesmažené s mäsom

Suroviny:

- 20 ks ryžový papier
- 100 g bravčový bôčik/kuracie prsia
- 20 ks čerstvé krevety
- 3 ks vajcia
- koriander, bazalka, mladé cibuľky, mrkva ...
- hlávkový šalát, šalátové uhorky (2ks)
- čili papričky, cesnak, cukor, limetka
- rybacia omáčka
- ryžové rezance tenké



Príprava:

1. Ryžové rezance pripravíme podľa návodu a prepláchneme studenou vodou.
2. Mäso uvaríme v osolenej vode a nakrájame ho na tenké rezance asi 5cm dlhé.
3. Čerstvé krevety uvaríme v osolenej vode, olúpeme a pozdĺžne rozkrojíme.
4. Z vajec urobíme tenké omelety, ktoré nakrájame na tenké rezance.
5. Uhorky a mladé cibuľky nakrájame na tenké rezance asi 5cm dlhé, listy hlávkového šalátu natrháme na menšie kúsky.
6. Ryžový papier namočíme na 5 sekúnd do studenej vody aby bol dostatočne mäkký,
7. Všetky pripravené zložky: mäso, krevety, ryžové cestoviny, omeletu, hlávkový šalát, uhorky a bylinky dáme na ryžový papier a stočíme do rolky.

Podávame s rybacou omáčkou ochutenou limetkovou šťavou, cesnakom, čili papričkami (podľa chuti) a troškou cukru. Podľa chuti omáčku môžeme aj zriediť vodou. Alternatívne môžeme podávať iba so sójovou omáčkou.