



Jarné závitky smažené s mäsom

Suroviny:

- 30 ks ryžový papier
- 300 g kuracieho mäsa alebo kreviet
- 250 g chudého bravčového mäsa
- 2 lyžice oleja
- ¼ kapusty alebo čínskej kapusty
- 2 mrkvy
- 1 čili omáčka na jarné závitky
- soľ
- mleté čierne korenie
- ⅛ šálky múky
- ⅛ šálky vody



Príprava:

1. Na oleji upraďte na drobno pokrúpané (možno použiť aj mixér) kura.
2. Varte rezance minútu vo vriacej vode, po vytiahnutí dôkladne prepláchnite a vysušte.
3. Bravčové a kuracie mäso a zeleninu pokrúmajte na drobné kúsky.
4. Prehrejte panvicu, pridajte 2 lyžice oleja. Opraďte bravčové mäso do zlatista, pridajte kura, zeleninu, podľa chuti soľ a korenie. Varte na miernom ohni pokiaľ zelenina trošku nezmäkne. Pridajte rezance.
5. Zmiešajte v hrnčeku vodu a múku. Na namočený ryžový plátok dajte lyžicu zmesi, zviňte ho do rolky a zalepte roztokom múky a vody.
6. Fritujte v rozpálenom oleji do zlatista, podávajte s čili omáčkou.

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.