

Jarní závitky po asijsku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

4 vejce
hladká mouka
mléko
olej
500 g vepřového masa
svazek ředkviček
svazek mladé cibulky
žampiony
2 lžíce sójové omáčky
škrob
glutasol
bílé víno

Postup

Očištěné maso, ředkvičky, žampiony nakrájíme na jemné nudličky. Maso promícháme s bílkem, špetkou škrobu, osolíme a necháme odležet asi hodinu. Potom maso na pánvi prudce opečeme, přidáme k němu ředkvičky, žampiony a nakrájenou cibuli s natí. Orestujeme a zalijeme zálivkou ze sójové omáčky, vína, glutasolu a škrobu. Prohřejeme a necháme vychladnout. Z vajec, mouky a mléka připravíme jemné palačinky, které plníme připravenou směsí. Svineme tak, že palačinku do poloviny naplníme, přehneme v půli, přehneme okraje a svineme. Okraje potřeme rozmíchaným vejcem se škrobem. Závitky namáčíme do rozšlehaného vajíčka a na rozehřátém oleji smažíme.