

Kantonské jarní závitky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Nádivka:

300 g mletého vepřového nebo kuřecího masa

100 g bambusových výhonků

sůl, 1 cibule

1 lžíce sušených hub

1 lžíce vodky

1 lžička cukru

špetka mletého pepře

1 lžička škrobové moučky

špetka glutamanu

1 lžíce sójové omáčky

olej

Těsto:

200 g hladké mouky

100 g škrobové moučky

sůl

1 vejce

horká voda

Obal:

4 lžíce hladké mouky

3 lžíce škrobové moučky

voda

Postup

1. Na lžici oleje zpěníme drobně nakrájenou cibuli a bambusové výhonky, přidáme předem namočené a nasekané houby, maso, cukr, zázvor, pepř, škrobovou moučku a sójovou omáčku. Opečeme za stálého míchání a přidáme vodu a glutaman, podle chuti osolíme a dáme stranou. 2. Z hladké mouky, škrobové moučky a vroucí vody, kterou postupně přiléváme, připravíme řidší těsto jako na palačinky. Pak zašleháme vejce. Z těsta připravíme na rozpálené pánvi vytřené slabě olejem velmi tenké palačinky o průměru 15-20 cm, které opékáme jen po jedné straně. Skládáme je na sebe, aby zůstali vláčné. 3. Potom je naplníme masovou směsí a uzavřeme jako psaníčko a ještě stočíme. Na obalení připravíme řidší moučné těstíčko, každý závitok v něm smočíme a osmažíme ze všech stran dozlatova. Podáváme k vínu nebo jako předkrm.