

Čínské závitky s rýží

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 stroužky - česnek
4 lžíce olej
1 ks vejce
2 ks cibule
1 svazek pažitka
250 g rýže
sůl a pepř
8 listů - čínské zeli
300 g mleté hovězí maso
200 ml zelný vývar
0,5 ks červená paprika
50 g ajvar (paprikový protlak)

Postup

Rýži si poropereme, zalijeme vodou a 20 minut povaříme. Na listech čínského zeli vyřízneme silná žebra a ty pak vyhodíme. Očištěné listy spaříme horkou vodou a opatrně osušíme. Opranou pažitku si nasekáme.

Očistíme si cibuli a česnek a oboje nakrájíme na jemné kostičky.

Cibuli a česnek smícháme s mletým masem., 6 lžicemi uvařené rýže, polovinou nasekané pažitky a vejcem. Směs osolíme, opepříme, můžeme přidat trochu majoránky a dobře promícháme. Nachystáme si zelné listy , na ně rozdělíme masovou směs a dobře zabalíme. Okraje stačí sepnout párátkem.

Na vyšší pánvi si rozpálíme olej a závitky v něm restujeme ze všech stran. Když máme orestováno, zalijeme vývarem a dusíme 25 minut. Pokud chcete závitky křupavější, můžete je dusit v troubě. Hotové závitky vyjmeme a necháme v teple stranou. Omyjeme si papriku a nakrájíme na maličké kousky. Nakrájíme si druhou cibuli a nasypeme do omáčky spolu s paprikou. Vaříme asi 3 -5 minut. Poté přimícháme ajvar, necháme přejít varem a omáčku dochutíme podle vlastní chuti.

Závitky rozdělíme na talíře, přidáme rýži a přelijeme omáčkou. Porce jemně posypeme pažitkou.

Poznámka

cina