Jarní závitky s krabím masem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 mražených plátků na jarní závitky
svazek pórkovitých cibulek
1 paprika
150 g čínského zelí
100 g krabího masa
2 lžíce oleje
2 lžíce rýžového vína
2 lžíce světlé sójové omáčky
sůl
1 bílek
tuk na smažení
200 ml sladkokyselé omáčky chilli

Postup

Plátky těsta necháme oddělené rozmrazit. Zeleninu omyjeme, očistíme a nakrájíme na nudličky. Krabí maso nahrubo posekáme. Ve woku rozehřejeme olej a na něm krátce opečeme zeleninu a kraby, zalijeme rýžovým vínem a sójovou omáčkou, osolíme. Na plátky těta dáme trochu náplně a okraje potřeme bílkem. Těsto stočíme od poloviny, okraje přehneme a sbalíme do konce. Okraje potřeme bílkem a přitiskneme. Ohřejeme tuk a závitky opečeme dozlatova. Rozdělíme je na talíře s omáčkou chilli