Vietnamské závitky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

0,5 kg mletého masa
2 vejce
1 mrkev
1 kedlubna
1 cibule
glutasol
houby (Jidásovo ucho)
rýžové nudle
rýžový papír

Postup

1. Houby na půl hodiny namočíme. Zatím nastrouháme zeleninu, cibuli rozkrájíme na jemno, spaříme rýžové nudle. Vše dáme do misky, přidáme koření, posekané houby, vejce, mleté maso a sůl dle chuti. 2. Promíchanou směs balíme do namočeného rýžového papíru jako psaníčko. Smažíme na pánvi. Jíme teplé i studené. Podáváme se zeleninovými saláty nebo zeleninou.