

Rýžové závitky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 4 listy rýžového papíru (z asijských obchodů)
- kousek zázvoru (velkého jako lískový ořech)
- 1 lžička slunečnicového oleje
- 1 konzerva čínské zeleniny (á 425 ml)
- 1 šťáva z
- 1 lžička cukru
- 2 lžíce sójové omáčky
- 8 čerstvých lístků koriandru
- 4 lžíce sladko-kyselé omáčky

Postup

1. Rýžový papír ponoříme do studené vody, rozložíme na navlhčenou utěrku a necháme 5 min. stát.
2. Zázvor oloupeme a nadrobno posekáme. Rozehřejeme olej a zázvor na něm osmahneme. Přidáme čínskou zeleninu a krátce ohřejeme. Ochutíme limetovou šťávou, cukrem a sójovou omáčkou.
3. Zeleninu rozdělíme na rýžový papír. Posypeme lístky koriandru a zavineme. Podáváme se sladko-kyselou omáčkou.