

Jarní závitky s krabím masem

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

12 mražených plátků na jarní závitky

1 svazek pórkovitých cibulek

1 paprika

150 g čínské zeli

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 rozejdeme olej a na něm krátce opečeme zeleninu a kraby, zalijeme rýžovým vínem a sójovou omáčkou, osolíme. Na plátky těsta 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.