

Rýžové závitky

na 3 porce:

12-15 plátků rýžového papíru (cca 125 g balení)

voda

asi 200 g vařených (rýžových) nudlí

voda

olej

asi 2 cm kořene zázvoru očištěného a drobně posekaného

asi 15 g červené curry pasty (nebo domácí chilli pasty či kousek čerstvé chilli papričky)

3 polévkové lžíce sojové omáčky

1 lžíce umeocta

(černá) sůl

2 velké cibule oloupané a nakrájené na nudličky

asi 250 g oblíbené zeleniny pokrájené na nudličky (tenké hranolky), např. mrkev, paprika, zelí, řapíkatý celer, pórek či podobně mražené zeleniny)

(žampinony nebo pokrájené předem namočené jidášovo ucho)

trochu sezamového oleje

1 polévkovou lžící praženého sezamu

Nejdříve si připravíme náplň: cibuli orestujeme na oleji, přidáme curry pastu a zázvor, necháme rozvonět, vložíme pokrájenou zeleninu a orestujeme jen do fáze "al dente". Pak si připravíme nudle podle doporučení na obalu, propláchneme studenou vodou, provoníme trochou sezamového oleje, přidáme část sojové omáčky a snažíme se nudle načechrat, aby se neslepovaly. Po částech smícháme s orestovanou kořeněnou zeleninou, přidáme semínka sezamu, ochutnáme a dochutíme. Na balení závitků z rýžových papírů si připravíme silikonovou podložku na pečení nebo podobnou pomůcku (plastové prkénko) a nádobu na namáčení. (Rovná pánev s průměrem o něco větším než jsou rýžové papíry je asi nejlepší.) Do nádoby vlijeme vlažnou vodu do výšky asi 2 cm. Papír namočíme na několik sekund do vody, přendáme na mokrou podložku, necháme měknout a mezitím si na bližší třetinu navrstvíme náplň přibližně v množství a tvaru o velikosti budoucího závitku. Přehneme kousek papíru přes náplň směrem od sebe, pak přeložíme z obou stran a dorolujmeme (poskládáme jako obálku). Protože papír pečením křehne, je lepší dělat závitky menší, aby zavinutí vyšlo na cca 2 vrstvy na sobě. Umotané závitky klademe na plech s pečícím papírem omaštěný olejem. Takto si připravíme celý plech rolek (nezapomeneme mezi nimi nechat mezery). Povrch rolek potřeme olejem.

Pečeme asi 15 - 20 minut na horkovzduch při teplotě 220 °C.

V horkovzdušné fritéze pečeme poolejované závitky po cca 6 kusech při 200 °C 7 minut, obrátíme a při stejné teplotě dalších 7 minut.

Podáváme se sladkokyselou (chilli) omáčkou.