

SMAŽENÉ JARNÍ ZÁVITKY

nem rán

Pamatuji si, že závitky byly jedny z prvních jídel, které od nás často dostávali naši sousedi na Vánoce. Nosila jsem je i do školy svým spolužákům a stala se vždy na malou chvílku hvězdou třídy. Všichni je milovali. S bráchou jich zvládneme sníst tučet na jedno posezení.

Malé děti často nemají tak silný úchop hůlek, takže jim rodiče závitky předem nastříhávají nůžkami. To samé platí i s nudlemi. Pokud se vám budou pokrmy z počátku jíst lépe takhle, směle do toho. Jakou já měla radost, když jsem dospěla do fáze, kdy jsem nepotřebovala mít nastříhané a předem nakrájené jídlo!

Počet porcí: 30–40 ks

Na závitky budete potřebovat:

500 g vepřového bůčku
 250 g mungo fazolí nebo jednu
 kedlubnu
 1 ks mrkve
 1 velká cibule
 120 g jarní cibulky
 100 g skleněných nudlí
 5 g shiitake hub
 10 g Jidášova ucha
 2 vejce
 pepř, glutamát, polévkovou moučku
 (bột canh), rybí omáčku
 rýžový papír
 olej na smažení

Postup:

Maso nasekejte či rozmixujte na velmi malé kousky. Cibuli, jarní cibulku a mungo klíčky (nebo kedlubnu) nadrobno nakrájejte. Mrkev krájejte na tenké nudličky.

Skleněné nudle namočte do mísy s teplou vodou na 5–10 min, poté je sceďte a nastříhejte je na cca 2cm proužky.

Do jiné mísy s vodou ponořte houby shiitake a Jidášovo ucho přibližně na půl hodiny, aby nabobtnaly. Všechny houby nakrájejte na nudličky.

Ve velké míse smíchejte všechny ingredience, k tomu přidejte lžičku polévkové moučky, lžičku glutamátu, lžičku rybí omáčky, špetku pepře a 2 vejce. Masovou směs balte do namočeného rýžového papíru a tvarujte do úzkých rolek. Osmážte na pánvi dozlatova. Dobrou chuť!

Tip:

Pokud chcete dosáhnout dozlatova opečených křupavých závitků, namáčejte papír do misky s trochou cukru a octa.



LETNÍ ZÁVITKY

nem cuon

Často u sebe v bytě pořádám food party – sejde se parta holek a kluků, společně si navaríme a zahrajeme deskovky, ve většině případů Activity či Monopoly.

Je velkým oříškem sesynchronizovat naše věčně nabouchané diáře a vymyslet společný termín, kdy se všichni najednou sejdem, proto nejčastěji připravujeme letní závitky.

Závitky se jí zastudena, což je jedna z jejich největších výhod – vychutná si je i opozdilec (za předpokladu, že ještě něco zbude). Jsou také velmi jednoduché na přípravu a člověku po nich není těžko.

Počet porcí: 4

Na závitky budete potřebovat:

500 g krevet
 300 g vepřového bůčku
 4 ks vajec
 200 g rýžových nudlí
 okurku
 mrkev
 koriandr, perilu, ledový salát a jiné
 bylinky
 rýžový papír
 omáčku ze strany 102 nebo sójovou
 omáčku na dochucení
 cukr

Postup:

Maso a krevety uvařte ve vroucí vodě a nakrájejte na malé kousky. Maso nakrájejte na cca 4cm proužky, krevety rozřízněte na půl.

Vyklepněte do misky vejce a míchejte, dokud se bílky se žloutky nespojí. Pomocí naběračky udělejte na pánvi tenké omelety, které posleze nakrájejte na drobné nudličky.

Nastrouhejte mrkev a přidejte k ní lžičku cukru, aby změkla. Vypocenou vodu z mrkve před samotným podáváním vylijte. Okurku nakrájejte na tenké plátky.

Do velké hluboké misky (tak hluboké a velké, aby se do ní vlezl rýžový papír) nalijte horkou vodu, namočte do ní papír a položte ho na plochý talíř. Nejprve na papír položte kus ledového salátu, poté přidejte ostatní ingredience. Zabalte a dokonalý závitek máte na světě.

P.S.:

K tepelné úpravě krevet doporučuje mamka parní hrnec, hotové krevety budou mít lepší chuť.

