



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 15. 02. 2012

## Rýžové závitky s houbami

**Houby namočíme nejméně na půl hodiny, lépe však na hodinu do studené vody. Poté je scedíme, vymačkáme z nich přebytečnou vodu a nakrájíme je na...**

### Rýžové závitky s houbami - postup přípravy

**Houby** namočíme nejméně na půl hodiny, lépe však na hodinu do studené vody. Poté je scedíme, vymačkáme z nich přebytečnou vodu a nakrájíme je na proužky. Na pánvi rozehtřejeme trochu oleje a houby na něm osmahneme. Přilijeme bílé víno, necháme ho odpařit a přidáme sójovou omáčku, cukr, chilli omáčku a sůl.

Přidáme mrkev oškrábanou a nakrájenou na slabé nudličky, necháme ji podusit na skus, přisypeme

česnek nakrájený na proužky a restujeme doměkka. Průběžně podléváme malým množstvím vody nebo vývaru. Ve chvíli, kdy je vše křupavé, pánev odstavíme, přidáme kolečka pórku, přiklopíme a necháme je změkhnout. Směs necháme vychladnout a dochutíme.

**Placky z rýžového papíru** namáčíme do vlažné vody, na podložce je necháme změkhnout, aby se daly tvarovat a doprostřed dáme vrchovatou lžící houbové směsi. Zabalíme do závitků, které necháme chvíli zaschnout, nejlépe na olejem potřené podložce. **Rýžové závitky s houbami** smažíme ve vysoké vrstvě rozpáleného oleje dozlatova a dáваме pozor, aby se jednotlivé závitky k sobě nepřibližovaly, protože by se přilepily, poničily obal a obsah by vytekl do oleje.

**Rýžové závitky s houbami** podáváme s různými omáčkami k namáčení - sójovou, sladko-ostrou chilli apod.