

# Křupavé závitky z rýžového těsta plněné zeleninou a mletým masem

Oblíbili jste si jarní závitky v exotických restauracích? Připravit si je můžete i doma. Rýžové placky dostanete ve specializovaných obchodech s asijskými potravinami nebo ve velkých supermarketech. Ostatní ingredience máte určitě doma!

 **Příprava:** 40 minut

## Suroviny a postup:

- 16 ks rýžových placek
- 500 g mletého masa
- 150 g mrkve
- 150 g řapíkatého celeru
- sojová omáčka
- sweet chilli omáčka
- olej, sůl, barevný pepř

1



Mleté maso orestujeme na pánvi, ochutíme solí a pepřem.

2



Mrkev a řapíkatý celer nakrájíme na jemné proužky.

3



Rýžovou placku celou namočíme do studené vody a ihned vytáhneme a dáme na pracovní plochu.

4



Na mokrou rýžovou placku přidáme orestované mleté maso a pár proužků celeru a mrkve.

5



Placku stočíme v závitku a smažíme na pánvi v oleji dozlatova.

6



Křupavé závitky podáváme se sojovou nebo sweet chilli omáčkou.