

# Smažené zeleninové rolky (závitky)

Časová náročnost: 40 minut

## Náplň

	sušené houby (čínské houby, šitake - 4 ks) nebo čerstvé houby (hlíva ústřičná - 2 ks)
1 ks	mrkev
1 ks	žlutá nebo oranžová paprika
1 lžíce	máslo
1 hrst	klíčky nebo výhonky
1 stroužek	česnek
4 lžíce	rybí omáčka
1 lžička	cukr
	pepř mletý



## Dále

1 balení	rýžový papír
	olej na smažení
	sladkokyselá chilli omáčka k podávání

## Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy náplně: Máme-li sušené houby (čínské houby nebo šitake), dáme je předem namočit na 20 minut do horké vody a změkklé je poté jemně pokrájíme - tuhé stopky hub přitom odstraníme a krájíme jenom houbové kloboučky. Čerstvé houby (hlívu ústřičnou) pouze očistíme a pokrájíme na nudličky. Mrkev s paprikou také očistíme a nastrouháme je rovněž na nudličky. Na pánvi si rozejdeme máslo a namočené či čerstvé houby se zeleninou na něm osmahneme. Ke konci smažení vmícháme i klíčky nebo výhonky a velmi nadrobno nasekaný česnek. Odstavíme z ohně a dochutíme rybí omáčkou smíchanou s cukrem a pepřem. Takto připravenou náplň pečlivě promícháme. Nyní si dáme krátce do teplé vody namočit

rýžový papír, každý kousek pak vždy položíme na vlhkou utěrku a do střední třetiny (ale ne až ke krajům) rozprostřeme část náplně. Kraje přehneme přes náplň směrem dovnitř a závitky srolujeme do balíčku. V hluboké pánvi si mezitím rozpálíme vyšší vrstvu oleje (aby rolky byly zcela ponořené) a závitky v něm osmahneme po dobu asi 3 až 4 minut dozlatova. Osmažené závitky dáme do kastrolu s pokličkou (aby změkly) a servírujeme je spolu se sladkokyselou chilli omáčkou, do níž se závitky namáčejí.