

# Nesmažené rolky (závitky) s kuřecím masem

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

12 ks	rýžový papír
1/2 balení	rýžové nudle
3 ks	kuřecí prsa
1 ks	okurka
1/2 ks	ledový salát
2 ks	mrkev
10 lístků	čerstvý koriandr
10 lístků	máta
	sojová omáčka
	sezamový olej
	olej
	voda



## Postup přípravy

Nejdříve si uvaříme nudle dle návodu, zcedíme je a propláchneme studenou vodou (nudle se pak nelepí). Kuřecí prsa osolíme, opeříme, nakrájíme na nudličky a osmažíme na oleji. Rýžový papír si připravíme k misce s vodou a vždy pouze jeden vložíme do lázně a hned vyjmeme. Papír se tak změkčí. Na papír postupně vkládáme na malé plátky nakrájenou zeleninu, bylinky a nudle které zakápneme sezamovým olejem. Navrch položíme osmažené kuřecí maso a papír jednoduše zabalíme tak, aby vznikla rolka. Vedle do mističky si připravíme sojovou omáčku a namáčíme do ní rolku.