

## RECEPT | Vietnamské letní závitky Gỏi Cuốn

**Letní závitky** jsou chutnou a rychlou pochoutku z asijské kuchyně, která získala oblibu v celé Evropě. Můžete je plnit dle chuti různými druhy zeleniny, masa, ryb nebo mořských plodů a podávat s dresinky. Od jarních závitků se liší tím, že **nejsou smažené**. K jejich přípravě stačí opravdu málo, zato výsledek je plný chutí a vůní. Základem je vždy **rýžový papír** a sezónní zelenina.



Doba přípravy



45 minut

Počet porcí



3–4 porce

Kuchyně



vietnamská

## Suroviny

### Suroviny z vlastních zdrojů

- 24 ks středních loupaných krevet
- 2 lžíce burákového másla
- 2 lžíce hnědého jemného cukru
- 5 stroužků česneku na kostičky
- 1 červená chilli paprička na jemné kostičky
- 1 salátová okurka na jemné dlouhé proužky
- 1 mrkev na tenké proužky
- 10 listů čerstvého listového salátu
- 1 svazek čerstvé máty
- 1 svazek čerstvého koriandru
- 1 hrst listů čerstvé bazalky

### Suroviny dostupné v [sadě](#) nebo jednotlivě na [sambalshop.cz](#)

- 12 plátků [rýžových kulatých papírů](#) na zabalení
- 250 g [skleněných nudlí Vermicelli](#)
- 4 lžíce [rýžového oleje](#)
- 200 ml [Hoisin omáčky](#)
- [Bílá sezamová semínka](#)
- 2 lžičky chilli [omáčky Sriracha](#) (pro pikantnější verzi)

## Postup

### Příprava omáčky na namáčení

1. V malém kastrůlku zahřejte 2 lžíce rýžového oleje.
2. Přidejte 3 stroužky česneku a 1 chilli papričku nakrájené na kostičky a jen asi 2 minuty osmažte.
3. Přidejte 125 ml Hoisin omáčky, 125 ml vody, 2 lžíce burákového másla a 2 lžíce tmavého cukru.
4. Podle chuti můžete do směsi přidat také chilli omáčku.
5. Míchejte do hladka a přiveďte k varu, vařte jen 1 minutu a nechte zchladnout.

### Příprava závitků

1. Nejprve vložte tenké rýžové nudle Vermicelli do hlubší mísy, zalijte vařící vodou a nechte 15 minut stát.
2. Do rozpáleného woku mezitím přidejte 2 lžíce oleje, loupáné krevety a zprudka smažte po dobu 30 vteřin.
3. Usmažené krevety vložte bokem do misky a nechte vychladnout.
4. Připravte si do samostatných misek náplně a nakrájejte okurku, mrkev a salát na dlouhé jemné proužky.
5. Dále si do misek připravte natrhané listy máty, bazalky, koriandru a také sezamové semínka.
6. Hotové nudle slijte do cedníku, propláchněte studenou vodou a připravte si je bokem do misky.
7. Do hlubšího talíře nebo tácu si připravte vařící vodu na rýžový papír, chvíli ji nechte zchladnout.
8. Připravte si dřevěné prkénko nebo vhodnou podložku na balení závitků.
9. Namočte rýžový papír na pár sekund do horké vody. Jakmile změkne, vyndejte, okapejte a uhladte na připravené podložce.
10. Nejdříve dejte doprostřed papíru 2 krevety a lístky koriandru, přidejte rýžové nudle, okurku, mrkev a lístky salátu, navrch dejte lístky máty, bazalky a posypte špetkou sezamových semínek.
11. Nyní přeložte rýžový plátek odspoda přes připravenou náplň a začněte rolovat závitky, v polovině balení přehněte obě strany rýžového papíru ke středu a dokončete balení.
12. Krevety, bylinky a sezamové semínka by měla prosvítat a být uprostřed rolky.
13. Odložte stranou a pokračujte s dalším plátkem rýžového papíru.
14. Závítky podávejte při pokojové teplotě nebo chlazené.
15. Jezte rukou a namáčejte do omáčky.

## Tipy

Během smažení můžete krevety ochutit česnekem, omáčkou Hoisin, rybí omáčkou, popřípadě chilli omáčkou Sriracha a to tak, že při smažení krevet přidáte do pánve wok 2 stroužky nasekaného česneku a zprudka smažíte po dobu 30 vteřin. Stáhnete plamen, zakápnete rybí omáčkou, přidáte 2 lžíce Hoisin omáčky, omáčku Sriracha dle chuti a ještě 30 vteřin smažíte. Krevety tak v závitcích dostanou lepší a výraznější chuť.

