Nesmažené letní závitky Gỏi cuốn

Úžasné nesmažené závitky plné čerstvých bylinek!

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.

Po polévce Pho jsou letní závitky v rýžovém papíru pravděpodobně nejznámější z vietnamských jídel. A není to jen současnou velkou popularitou vietnamské kuchyně jako takové, je to především jejich chutí, přitažlivou barvou a svěžestí.

Docela obyčejné rolky?

Vietnamské letní závitky můžete pokládat za rychlý předkrm, lehkou večeři nebo jen snack, nejsou tudíž až tak významným pokrmem jako polévka Pho, která se jí od rána do večera, přesto jsou tak oblíbené. Možná si zcela logicky položíte otázku, proč právě rolky v průhledném rýžovém papíru, plné krevet, masa, tenkých rýžových nudlí a bylinek, jsou tak výjimečné? Především jsou extrémně zdravé, jednoduché a nenáročné na přípravu, osvěžující a v kombinaci s omáčkami, do kterých se máčejí, skvělým jídlem. Najdete je po celém Vietnamu, kde se prodávají jako street food, tedy pochoutka na ulici.

Porcí	3
Příprava	20 minut
Vaření	20 minut
Kuchyně	Vietnamská

Suroviny na závitky

- 10 plátků rýžových kulatých papírů na zabalení
- 20 středních uvařených krevet
- 200 g rýžových nudlí Vermicelli
- 1 salátová okurka na jemné dlouhé proužky
- 1 mrkev na tenké proužky
- pár lístků čerstvého listového salátu
- svazek čerstvé máty
- svazek čerstvého koriandru
- pár lístků čerstvé bazalky

Suroviny na omáčku (dip)

- 2 lžíce rýžového oleje
- 2 lžíce hnědého jemného cukru
- 2 lžíce burákového másla
- 3 stroužky česneku na kostičky
- 1 červená chilli paprička na jemné kostičky
- 125 ml Hoisin omáčky
- pro pikantnější verzi 2 lžičky chilli omáčky (Sriracha)

Příprava závitků

1. Nejdříve si připravte náplně a nakrájejte okurku na dlouhé jemné proužky.
2. Vermicelli nudličky dejte do hlubší mísy, zalijte vařící vodou a nechte 10 minut stát.
3. Hotové nudle slijte do cedníku a propláchněte studenou vodou.
4. Do hlubšího talíře nebo misky si připravte vařící vodu na rýžový papír, chvilku ji nechte zchladnout.
5. Připravte si větší mělký talíř na balení závitků.
6. Namočte rýžový papír na pár sekund do horké vody. Jakmile změkne, vyndejte, okapejte a uhlaďte na prázdný talíř.
7. Nejdříve dejte doprostřed papíru lístky koriandru a krevety, přidejte rýžové nudle, okurku, mrkev a lístky salátu, navrch dejte lístky máty, bazalky.
8. Nyní začněte balit rýžový plátek odspoda, jako když chcete udělat obálku, v polovině balení přidejte obě strany přehnutím ke středu a pokračujte v balení.
9. Krevety a bylinky by měly prosvítat a být uprostřed rolky.
10. Odložte stranou a pokračujte s dalším plátkem rýžového papíru.
11. Podávejte při pokojové teplotě nebo studené.
12. Jezte rukou a namáčejte do omáčky.

Příprava omáčky (dipu na namáčení)

1. Zahřejte v malém kastrůlku na mírném ohni olej.
2. Přidejte česnek a papričku a jen asi 2 minuty osmažte.
3. Přidejte Hoisin omáčku, 125 ml vody, burákové máslo a cukr, popřípadě chilli omáčku.
4. Míchejte do hladka a přiveďte k varu, vařte jen 1 minutu a nechte zchladit.