

# ČERSTVÉ ROLKY Z RÝŽOVÉHO PAPIÍRU PLNĚNÉ ŠPAGETAMI, VEPŘOVÝM MASEM A KREKETAMI S VIETNAMSKÝM DRESINKEM

(4 porce)

## INGREDIENCE

200 g Adriana Spaghetini 2 minuty  
4 rýžové papíry  
8 uvařených krevet  
200 g vepřové krkovic  
2 celé badyány  
1 celá skořice  
100 ml sójové omáčky  
100 g ledového salátu nakrájeného na tenké nudličky  
svazek čerstvé máty  
50 ml rybí omáčky  
25 ml rýžového octa  
40 g cukru  
150 ml vody  
1 limetka  
1 stroužek česneku nakrájený na malé kostičky  
1 chilli paprička nakrájená na malé kostičky

## POSTUP

Rozehřejte hrnec, přidejte 3 litry vody, sójovou omáčku, badyán, skořici a přiveďte k varu. Přidejte vepřovou krkovic a vařte doměkka. Maso nechte vychladnout a nakrájejte na plátky. Na dresink v rendlíku smíchejte rybí omáčku, rýžový ocet, cukr, 150 ml vody, přiveďte k varu a dejte stranou. Ochuťte česnekem, chilli, limetkou a nechejte vychladnout. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě, scedte a nechejte vychladnout. Rýžový papír namočte do teplé vody a rozprostřete na pracovní desku. Přidejte uvařené krevety, plátky krkovic, ledový salát, mátu, těstoviny a zarolujte. Naservírujte na talíř a podávejte s vietnamským dresinkem.



[www.adrianachutnasvetove.cz](http://www.adrianachutnasvetove.cz)



adriana  
Pasta