

# Čínské jarní závitky

doba přípravy: 45 minut

počet porcí: 20 porcí

## Suroviny

571,41g mleté maso

571,41g bílé zelí

2,82 ks paprika

2,82 lžička solamyl (bramborový škrob)

8,59 lžíce jemná strouhanka

2,82 ks vejce

pepř mletý

sůl

rýžový papír

olej

worcestrová omáčka

sojová omáčka

## Pracovní postup

1 Z toho množství připravíme cca 20 větších závitků.

2 Nejprve si nastrouháme nebo nakrájíme bílé zelí a papriku. Do nastrouhaného obsahu přidáme mleté maso, lžičku soli, pepř dle chuti, vejce, lžičku solamylu a pár lžic strouhanky, aby těsto nebylo řídké, ale ani moc tuhé. Vše promícháme a zakápnem worchestrem a sójovou omáčkou. Necháme odpočinout cca 10 minut, aby maso do sebe vsáklo všechny chutě. Mezitím si vezmeme rýžový papír a z obou stran jej potřeme teplou vodou, aby nám změkkl. Do změkklého papíru vkládáme směs, kterou jsme si připravili a poté závitky srolujeme tak, aby nám nikde nezůstal otvor či díra.

3 Rozpálíme si pánev s olejem, cca 1,5 cm oleje a závitky smažíme na každé straně cca 6 minut - hotové poznáme dle barvy, že budou do zlatova až jemně hněda.

4 Podáváme jako předkrm anebo jako chuťovku. Přeji dobrou chuť =)

## Baklava

Nejdůležitější součástí baklavy je těsto, tzv. filo těsto. Budete na něj potřebovat:

450 g hladké mouky  
100 ml vlažné vody  
2 vejce  
2 lžíce slunečnicového oleje  
špetka soli  
½ lžičky kypřicího prášku do pečiva  
150 g oříšků (pistáciové, lískové, vlašské nebo mandle)  
med  
200 g másla  
hladká mouka na vyválení

K hladké mouce přidáte vodu, vejce, olej, sůl, prášek do pečiva a propracujete v hladké těsto, které necháte 10 minut odležet.

Těsto rozdělíte na 10 kusů, každý rozválíte dotenka do tvaru zapékačí nádoby.

Nádobu vytřete máslem, oříšky nahrubo namelete. Do pekáče vložíte těsto, potřete přepuštěným máslem, podruhé zopakujete stejně, potřetí přidáte ořechy a med. Takto ještě 2 x zopakujete a zakryjete posledním plátem. V pekáči ostrým nožem nakrájíte na šikmé řezy. Pečete ve vyhřáté troubě na 190 °C asi 25 minut.

Ještě horké zalijte cukrovým rozvarem. Cukrový rozvar připravíte snadno:

100 ml vody  
100 ml citronové šťávy  
kousek celé skořice  
200 g krupicového cukru

Uvedené ingredience přivedete k varu a redukujete asi 10 minut.

## Masala chai

Někdy se mu říká jen zkráceně chai, což je anglický přepis hindského termínu pro čaj. Jeden malý šálek této kořeněné lahody vám ihned prohřeje i tělo zkřehlé na kost!

Počet porcí: Pro 4-5 osob

Doba přípravy: Do 10 minut + louhování

### Ingredience

- 1/2 svitku skořice
- 4 tobolky kardamomu, rozlomené
- 4 hřebíčky
- 1/2 hvězdičky badyánu
- 2 silné plátky čerstvého zázvoru
- 2 zarovnané lžičky sypaného černého čaje
- 500 ml plnotučného mléka
- 4 lžice medu nebo podle chuti

### Příprava jídla

V rendlíku přiveďte na středním plameni k varu 500ml vody s kořením a zázvorem. Vypněte a nechte 15 minut stát. Poté přiveďte znovu k varu a vsypte čaj. Zase vypněte a nechte 3–5 minut louhovat podle toho, jak silný čaj máte rádi. Přecedte a vmíchejte mléko a med podle chuti. Krátce zahřejte a podávejte.