

Jarní závitky ve stylu Kikkoman s kuřecími prsíčky

Celkový čas vaření **30 min.** 30 min. Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):

1.661 kJ / 396 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

- 4** kuřecí prsní řízky
 - 4 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
 - 2 polévkové lžíce** sherry (dezertní
fortifikované víno)
 - 2 polévkové lžíce** ořechového oleje
 - 1** červená paprika
 - 1** žlutá paprika
 - 1** zelená paprika
 - 100 g** bílého zelí
 - 50 g** fazolových klíčků
 - 2 polévkové lžíce** sezamového oleje
 - 8** sůl
čerstvě mletý pepř
čtverců těsta na jarní
závitky (k dostání v
obchodech
specializovaných na
asijské produkty)
 - 1** žloutek
tuk na vymaštění pekáče
- Také:**
- Kikkoman Sójová omáčka
na sushi a sashimi

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Naporcovaná kuřecí prsa rozpulte a potřete marinádou z Kikkoman Sójové omáčky, sherry a oleje z vlašských ořechů. Papriku a bílé zelí nakrájejte na nudličky. Kuřecí prsní řízky opečte na rozpáleném oleji a udržujte v teple. Zeleninu orestujte na zbylém tuku na smažení, dochutte solí a pepřem a nechte vychladnout. Čtverce těsta položte vedle sebe, na každý dejte kuřecí prsní řízek a obložte zeleninou. Přes náplň položte nejprve spodní konec těsta, poté pravou a levou stranu a nakonec okraje potřete žloutkem. Srolujte a v rozpáleném tuku opečte dozlatova.

Krok 2

Podávejte s Kikkoman Sójovou omáčkou na sushi a sashimi jako dip.