

SLOŽENÍ

- 1 balení Garden Gourmet Veganský tuňák
- 8 listů rýžového papíru
- 80 g červeného zelí
- 40 g římského salátu
- 15 gramů cibulové natě
- 40 g rajčatového chutney



Hledáte jednoduché, ale netradiční jídlo na piknik? Toto je vaše šance! Vyzkoušejte veganské jarní závitky vyrobené z chutného Garden Gourmet Vuňáka.

PŘÍPRAVA

1. Nakrájejte si zeleninu

Okurku omyjte a nakrájejte na tenké nudličky. Červené zelí pokrájejte na nudličky podobné délky jako máte okurku a natě cibule nakrájejte na drobno.

2. Smíchejte Vuňák s rajčatovým chutney

Garden Gourmet Vuňáka smíchejte s rajčatovým chutney.

3. Připravte rýžový papír

Rýžový papír namáchejte ve studené vodě po dobu 10-15 sekund (podle návodu na obalu) a položte na talíř. Vždy namočte pouze jeden papír na závitky, nenamáchejte si papír dopředu, aby neoschl.

4. Vytvořte si své závitky!

Doprostřed papíru položte hlávkový salát, cibulku, okurku, porci ochuceného vuňáka a červené zelí. Navlhčete si prsty vodou, přehněte strany směrem ke středu a srolujte.

Postupně si připravte všechny závitky a můžete vyrazit na piknik!

Kulinářský tip: Do závitků přidejte čerstvé lístky koriandru nebo máty a podávejte s omáčkou z arašídového másla smíchaného se sójovou omáčkou.

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA GARDENGOURMET.CZ