

# JARNÍ ZÁVITKY S GARDEN GOURMET VUŇÁKEM

## SLOŽENÍ

ψ 8

🕒 20 MIN

👤 SNADNÝ

1 balení Garden Gourmet Vuňák

8 listů rýžového papíru

80 g červeného zeli

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 zeli 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 namáčejte ve studené vodě po dobu 10-15 sekund (podle návodu na obalu) a položte na talíř. Vždy namočte pouze jeden papír na závitek, nenamáčejte si papír dopředu, aby neoschl.

### 4. Vytvořte si své závitky!

Doprostřed papíru položte hlávkový salát, cibulku, okurku, porci ochuceného vuňáka a červené zeli. 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**