

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**