



Jarní závitky



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Pečení

Závitky

1 lžička oleje
červená paprika
jarní cibulka
mrkev
mladé klíčky
300 g čerstvého lososa
rýžový papír
salát
okurek

Marináda

1 lžičky Chilli mleté Avokádo
1 lžičky Zázvor mletý Avokádo
50 ml sojové omáčky
1 lžice třtinového cukru
1 lžice rybí omáčky

Způsob přípravy

Připravíme si marinádu. Smícháme sojovou omáčku, rybí omáčku třtinový cukr s zázvorem a chilli a pořádně promícháme. Lososa nakrájíme a špalíčky 10 cm dlouhé a 2 cm široké a marinujeme 30 minut v přichystané marinádě. Rozpálíme si olej a namarinovaného lososa smažíme, z každé strany 2 minuty. Postupně přidáme zbytek marinády. Usmaženého lososa dáme bokem.

Připravíme si rýžový papír. Rýžový papír namočíme do vlažné vody, vytáhneme a položíme na suchou podložku, aby změkkl. Do prostřed papíru vložíme kousek salátu, na delší nudličky nakrájenou okurku, mrkev, červenou papriku a klíčky. Jako poslední přidáme lososa a závitků pevně zamotáme. Nakonec ozdobíme jarní cibulkou.