




## 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.