

Thajské tuňákové závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýžový papír 8 plátek
- Červené mátové lístky 1 hrst
- Okurka, nakrájená na tenké plátky 1 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 2 plechovka
- Mrkev, nakrájená na tenké hranolky 1 ks
- Sojová omáčka k podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rýžový papír postupně namáčejte ve vlažné vodě (nebo podle návodu na obalu) nalité do mísy, jejíž průměr je větší než průměr papíru. Ve vodě by papír měl změkknout, aby se sním dalo krásně pracovat. Po vytažení z vody ho nejprve opatrně oklepejte, položte na talíř a navrstvěte na něj část máty, okurky, tuňáka i mrkve. Zarolujte, konce zahněte doprostřed a podávejte, nejlépe překrojené a doplněné sójovou omáčkou.