Zelné závitky

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

8 ks	větší list bílého zelí
250 g	sušená rajčata
2 stroužky	česnek
100 ml	olivový olej
3 ks	mrkev
1 balení	"krabí" tyčinky
1 ks	salátová okurka
	sůl a pepř

Postup přípravy

Nejprve si připravíme zelné listy: Jednotlivé listy vložíme do vroucí vody s octem, povaříme cca 3 minuty a necháme krátce stát v hrnci. Scedíme je a zchladíme studenou vodou. Listům seřízneme silnější žebra, aby se z nich lépe připravovaly závitky. Nyní se pustíme do omáčky: Do mixéru vložíme sušená rajčata, olivový olej a česnek. Rozmixujeme do krémové konzistence a podle chuti osolíme a opepříme. Mrkev i okurku očistíme a pokrájíme na tenké nudličky. K ruce si vezmeme připravené listy zelí. Na plochu listu pomažeme rajčatovou omáčku, necháváme alespoň centimetr místo od okraje. Rovnoměrně poklademe nudličkami z mrkve, okurky a (rozmražených a ohřátých) “krabích” tyčinek. Nakonec ještě zakápneme trochou omáčky. Okraje listu přehneme dovnitř a odspoda začneme list rolovat až nahoru. Můžeme si pomoci ke svázání provázkem. Podáváme jako lehký předkrm.