

## Vegan mrkvový losos

---

3 až 4 střední mrkve  
voda na uvaření

k naložení:

2 polévkové lžíce nori vloček (mleté řasy)  
1 lžička uzené soli  
1 lžička umeocta  
1 lžička agávového/čekankového sirupu  
2 polévkové lžíce oleje  
2 polévkové lžíce rýžového octa

(k podávání kopr)

Mrkev očistíme a nakrájíme škrabkou nebo nožem na tenké plátky. Ty povaříme 3 minuty ve vroucí vodě. Suroviny na marinádu smícháme, vložíme do ní uvařenou mrkev a opatrně promícháme a necháme aspoň den v chladnu uležet.

Podáváme na chlebíčcích, jednohubkách, topince či do salátu jako náhradu lososa.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---