

## Futomaki z paluszkami krabowymi



### KASIENKA23



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Przygotowanie ryżu

ryż	1 szklanka
ocet ryżowy	6 łyżek
cukier	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
woda	4/5 szklanki

#### Pozostałe składniki

nori	4 płaty
paluszki krabowe	12 sztuk
papryka czerwona	0,5 sztuki
ogórek zielony	1 średniej wielkości
wasabi	do smaku
sos sojowy	do smaku
imbir marynowany	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie ryżu:

Ryż dokładnie płuczemy w zimnej wodzie (do czasu aż woda będzie zupełnie przezroczysta), zalewamy zimną wodą i odstawiamy na 30 minut. W tym czasie możemy przygotować zaprawę do ryżu. Ocet ryżowy mieszamy z cukrem i solą tak długo, aż stałe składniki zupełnie się rozpuszczą. Możemy ocet podgrzać, żeby sól i cukier szybciej się rozpuściły, jednak nie jest to konieczne, wystarczy odpowiednio długo mieszać.

Ryż odcedzamy i przekładamy do garnka. Wlewamy 4/5 szklanki wody, garnek przykrywamy i zagotowujemy. Zmniejszamy ogień i gotujemy ryż na minimalnym ogniu przez 13 minut. Po upływie tego czasu wyłączamy źródło ciepła (gaz/prąd) i pozostawiamy ryż pod przykryciem na 15 minut. Cały ten proces oczywiście można skrócić używając odpowiedniego urządzenia do gotowania ryżu.

Gotowy ryż przekładamy do miski, polewamy zaprawą i dokładnie mieszamy. Tak przygotowany ryż studzimy. Studząc, warto go przykryć, żeby stracił zbyt wiele wilgoci.

Płaty glonów nori kładziemy na bambusowej macie przykrytej folią spożywczą, którą będziemy zawijać rolkę sushi. Na nori rozkładamy warstwę przygotowanego wcześniej ryżu. Ryż nakładamy palcami zwilżając je w miseczce zimnej wody.

Na jednym brzegu płatu układamy wzdłuż paluszki krabowe, pokrojoną w paski czerwoną paprykę i pokrojonego w paski ogórka. Zwijamy rolkę. Kroimy rolkę i układamy na talerzu posypując uprażonym wcześniej czarnym sezamem.

Podajemy z wasabi, sosem sojowym i marynowanym imbirem.