

## Nigiri sushi z łososiem



### KASIENKA23



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Przygotowanie ryżu

<b>ryż</b>	1 szklanka
<b>ocet ryżowy</b>	6 łyżek
<b>cukier</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	4/5 szklanki

### Reszta składników

<b>łosoś wędzony plastry</b>	200 gram
<b>sos sojowy</b>	do smaku
<b>chrzan wasabi</b>	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.

W dłoni formujemy podłużne kuleczki ryżu, smarujemy je odrobiną wasabi i kładziemy na wierzch cienki płat wędzonego lub surowego łososia.

Podajemy z dodatkową porcją wasabi, sosem sojowym i marynowanym imbirem.

