

Ryż do sushi



BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wody	1 szklanka
cukru	20 dag
szczypta soli	
ocet ryżowy	50 ml
ryż do sushi	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż trzykrotnie przepłukać, odstawić na 30 minut. W międzyczasie przygotować ocet do ryżu - tzw. tezu. W tym celu wymieszać ocet z cukrem i solą, odstawić.

Ryż wsypać do garnka, zalać wodą i zagotować, po czym zmniejszyć ogień i gotować ok. 10 minut pod przykryciem, dopóki woda nie wsiąknie do ryżu. Następnie zdjąć z ognia i odstawić, nie zdejmując pokrywkę jeszcze przez chwilę. Gdy ryż trochę przestygnie, ciepły wyłożyć do miski, rozdrobnić i, powoli dodając przygotowany wcześniej ocet, mieszać. Ocet powinien zostać całkowicie wchłonięty przez ryż.