

Sushi



NATALKAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż długozziarnisty	1woreczek
ocet ryżowy	
nori	1szt
wasabi	1łyżka
imbir w zalewie	cienko pokrojony
sos sojowy	
sól do smaku	
pieprz	
łosoś wędzony	
tuńczyk kawałki w oleju	
awokado	
ananas	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przy robieniu sushi kluczową sprawą jest jakość składników, muszą być świeże i dobrze przygotowane oraz osuszone (np. papierowym ręcznikiem) ja niestety tuńczyka muszę użyć z puszki.

1. Gotujemy ryż :Ryż płuczemy pod bieżącą wodą ciągle mieszając, tak długo aż woda będzie przezrzysta. Po wypłukaniu zostawiamy ryż w wodzie na 30 minut. Płuczemy ostatni raz, nalewamy wody w proporcji mniej więcej 1:1.2 (ryż:woda). Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem około 15 minut do odparowania całej wody, na początku często mieszając. Ryż po ugotowaniu zostawiamy na 15 minut w garnku pod przykryciem, później przekładamy najlepiej do drewnianej miski, polewamy sosem i zostawiamy do ostygnięcia.

2. Sos do ryżu: Na 0,5 kg ryżu potrzebujemy 7 łyżek octu ryżowego, 3-4 łyżki cukru, szczyptę soli (ilości na 0,5 kg ryżu), wszystko mieszamy w małym rondelku i podgrzewamy na małym ogniu mieszając do rozpuszczenia (NIE GOTUJEMY!!!). Dodajemy do ugotowanego ryżu i delikatnie mieszamy. Przekładamy ryż do miski i zostawiamy pod przykryciem do ostygnięcia.

NIGIRI Z ŁOSOSIEM Rybę na nigiri tnijemy na paski o wielkości 2x5cm i maksymalnie 0,5cm grubości. Bierzymy niedużo ryżu i formujemy z niego wałek 4x1cm. Smarujemy niedużą ilością wasabi i kładziemy na wierzch rybę. (MI WYSZŁO OKOŁO 5 SZT).

MAKI Na 2/3 powierzchni nori układamy ryż, układamy go cienko, tak, żeby prześwitywały przez niego wodorosty. Moczmy często ręce, ryż się klei, uważamy jednak, żeby nie przemoczyć ryżu i co bardzo ważne nie zamoczyć wodorostów. Dalej, w połowie ryżu, układamy składniki ryż imbir łososia lub tuńczyka ananas czy awokado wedle uznania. Następnie, bierzemy na palec NIEDUŻO wasabi i smarujemy nim linię wzdłuż krawędzi wodorostów.

Teraz zaginamy matę od dołu w kierunku do środka i dociskamy krawędź maty do ryżu zaraz za nadzieniem (zaklejamy zawartość), rolujemy do końca przesuwając matę w górę.

OSTRYM nożem bez ząbków kroimy rolkę na niewielkie części.