

Sushi z paluszkami krabowymi papryką i ogórkiem



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|------------|
| ryż | 1 szklanka |
| sos | 3-5 łyżek |
| nori | 4 listki |
| sezam czarny | 4 łyżeczki |
| paluszki krabowe | 4 sztuki |
| ogórek zielony | |
| papryka czerwona | |
| wasabi | |
| imbir marynowany | |
| sos sojowy | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zaczynamy od ugotowania ryżu do sushi zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu.
Ugotowany i ostudzony ryż mieszamy z sosem do ryżu.
- Każdy paluszek krabowy przekrawamy wzdłuż na pół.
Obranego ogórka kroimy w słupki.
- Paprykę kroimy w paseczki.
- Na macie do zawijania sushi kładziemy listek nori (chropowatą stroną do góry).
Rozkładamy na nim warstwę ryżu (zostawiając "czyste" górne i dolne brzegi")
posypujemy częścią sezamu.
Układamy paluszki krabowe, ogórka i paprykę.
Na górze, tuż za ryżem smarujemy listek nori niewielką ilością wasabi.
- KROK 2 Za pomocą maty do rolowania rolujemy bardzo ciasną rolę sushi.
- KROK 3 Zrolowane rolki kroimy na kawałki za pomocą ostrego noża.
Jak ryż przykleja się do noża, to możemy wypłukać nóż wodą.
- Gotowe sushi podajemy w marynowanym imbirem i sosem sojowym.