

Sushi ze świeżym ogórkiem



BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż do sushi przygotować według podanego przeze mnie wcześniej przepisu. Płaty nori przekroić na pół wzdłuż dłuższego boku. Na 4/5 nori (kawałek musi pozostać niepokryty ryżem, aby za jego pomocą móc skleić nori) nałożyć ryż przyklejając go do nori w ten sposób, aby płat był przykryty dokładnie, ale żeby warstwa ryżu nie była zbyt gruba. Przez środek rozłożonego ryżu nałożyć palcem niewielką ilość pasty wasabi lub połączonego z wodą proszku wasabi. Ogórek umyć, obrać ze skórki i pokroić w dość grube paski. Przy brzegu płata nori, na ryżu położyć na całej długości pasek ogórka, po czym bardzo ściśle zwijać. Namoczyć pozostawiony bez ryżu pas nori od tej strony, od której był nakładany ryż, i za jego pomocą skleić 'roladkę'. Położyć na chwilę na desce złączeniem w dół, aby się dobrze skleić. Pokroić na kawałki bardzo ostrym nożem i postawić na półmisku. Podawać z sosem sojowym.