

Uromaki sushi z łososiem, ogórkiem i papryką



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Przygotowanie ryżu

ryż	1 szklanka
ocet ryżowy	6 łyżek
cukier	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
woda	4.5 szklanki

Reszta składników

nori	4 płaty
łosoś wędzony plastry	150 gram
papryka czerwona	0,5 sztuki
ogórek zielony	1 średnia sztuka
sezam czarny	2 łyżeczki
ziarna sezamu	1 łyżeczka (sezam biały)
wasabi	do smaku
sos sojowy	do smaku
imbir marynowany	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.

Płaty glonów nori kładziemy na bambusowej macie przykrytej folią spożywczą, którą będziemy zawijać rolkę sushi. Na nori rozkładamy warstwę przygotowanego wcześniej ryżu i odwracamy no całość tak żeby nori znalazło się na górze. Na jednym brzegu nori rozkładamy pasek wędzonego łososia, pokrojoną w paski czerwoną paprykę i pokrojonego w paski ogórka. Zwijamy rolkę.

Na dużym talerzu mieszamy ze sobą dwa rodzaje ziaren sezamu i obtaczamy w nim rolkę sushi. Kroimy rolkę i układamy na talerzu. Podajemy z wasabi, sosem sojowym i marynowanym imbirem.