

Sushi FUTOMAKI



PANIMISIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

algi	4 listki
paluszki krabowe	8 szt
awokado	1/2 szt
wasabi	
ryż do sushi	1 szkl
woda	1,5 szkl
ocet ryżowy	
łosoś wędzony plastry	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż kilkakrotnie płuczemy i zalewamy 2 szklankami wody (wg przepisów zalewa się 1 szklanką, ale ja daję więcej i ryż się dobrze gotuje i nie przypala). Gotujemy na średnim ogniu do czasu, aż ryż wciągnie całą wodę. Gotowy ryż polewamy 2-3 łyżkami octu ryżowego, mieszamy i pozostawiamy do przestygnięcia.

Na 4/5 listka alg rozkładamy ryż – ja nakładam „kupkę” łyżką, a następnie zwilżonymi palcami rozkładam równomiernie (dzięki zwilżeniu palców ryż się nie lepi). W odległości około 3cm od brzegu smarujemy ryż pastą wasabi, a następnie układamy na paście paluszki krabowe, paski łososia oraz awokado pokrojone w plastry. Wolny brzeg alg smarujemy wodą, żeby się zlepił z resztą „roladki”. Łapiemy za brzeg maty i dociskając palcami awokado, łososia i paluszki krabowe, rolujemy. Odkładamy na bok „szwem” do dołu i w ten sam sposób przygotowujemy kolejne „roladki”.

Następnie za pomocą ostrego, cienkiego i zwilżonego wodą noża odkrawamy poszczególne porcje. Podajemy z dobrym sosem sojowym (najlepsze są te z czerwonymi nakrętkami i lejkami z obu stron).