Sushi z łososiem i ogórkiem

RENIA1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż do sushi	1/3 op
ocet ryżowy	3 łyżki
cukier	1 łyżka
sól	
wasabi	
łosoś wędzony plastry	
ogórek	1 szt
wasabi	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ryż do sushi opłukać i ugotować pod przykryciem w osolonym wrzątku ok. 10min. Zgasić ogień i zostawić jeszcze ok.5min. Ocet podgrzać z cukrem i solą wymieszać. Ryż wyjąć z wody, ostudzić, przełożyć do miski. Zalać ostudzonym octem i wymieszać. Liście nori złamać na pół (wyjdą małe sushi)-ułożyć śliskim na spód. Nakładać ryż z rowkiem po środku maczając wcześniej palce w zimnej wodzie. Rowek posmarować małą ilością wasabi.

KROK 2 W rowku układać kawałki łososia i pociętego w słupki ogórka.

KROK 3 Zawijać sushi przy pomocy bambusowej maty, dociskając do wewnątrz. Brzeg nori zmoczyć palcem umoczonym w wodzie i zawinąć.

KROK 4 Pokroić bardzo ostrym grubym nożem na grubość ok 2 cm. Jeść pałeczkami :)