

domowe sushi



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

japoński sos sojowy

ocet ryżowy	30 g
ryż do sushi	2x125 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować 20 minut w lekko osolonej wodzie. Następnie odsączyć i dodać ocet i zostawić do wystygnięcia. Rozłożyć na macie bambusowej listki z alg i wyłożyć na nie ryż. Następnie wyłożyć kawałki awokado i wędzonego łososia. Zrolować i podzielić na mniejsze kawałki. Od razu podawać. Polewać sosem sojowym i smarować pastą wasali. Jeść od razu cały kawałek.