

## Buni fascynacje Obento :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>rzodkiewka</b>	kilka szt.
<b>salami</b>	kilka plasterków
<b>ser żółty</b>	1/2 plasterka
<b>ryż biały</b>	10 dag (ugotowany)
<b>sałata</b>	kilka liści

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odłożyć listki sałaty do dekoracji- resztę sparzyć gorącą wodą i natychmiast schłodzić . Osuszyć .  
Usunąć gruby nerw . Ułożyć jeden na drugim tworząc coś w rodzaju płatu wodorostu nori. 2/3 ryżu ugnieść w wałeczek. Obtoczyć w szczypiorku. Zawinąć ściśle w sałatę .Wałeczek przekroić na 4 części. Udekorować kładąc na środku czerwony cawiart lub kawior. Pozostały ryż wymieszać z odrobiną chrzanu Wasabi ( by mu nadać chrzanowy smaczek ) .Uformować w 2 kulki .Obtoczyć w pestkach dyni .Udekorować mięsem raka lub krewetką . Z sera wyciąć ( malutkimi stempelkami do ozdób , foremkami do ciasteczek - co tam kto ma ) mini gwiazdki, serduszka czy inne ozdoby. Z rzodkiewek zrobić kwiatki .Salami zwinąć w rożki, składać po kilka takich rożków razem i spiąć wykałaczką tworząc kwiatek.

Wszystko ułożyć w płaskich pojemniczkach tak by je całkowicie wypełniały. Udekorować .

Z woreczka ryżu wychodzą 2 takie porcje .

Dodatkowo można podać do maczania dip zrobiony z majonezu z odrobiną sosu sojowego i innymi dodatkami .

Użyłam do zrobienia takich składników jak cawiart czy chrzan Wasabi czy mięso raka bo po prostu były w lodówce . Na przyszłość mam zamiar robić Obento z typowo polskich składników .Muszę tylko posprawdzić co by z czym pasowało ( a może nie tylko polskich- bo bardzo by mi tu zamiast czerwonego cawiartu pasowały suszone pomidory w oleju )