

Shushi Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ocet ryżowy	2 łyżki
długie słupki wędzonego węgorka	3 sztuki
długie słupki młodej marchewki	2 sztuki
długie słupki zielonego ogórka ze skórka	5 sztuk
sól	do smaku
sos sojowy	2 łyżki
woda	100 (przegotowana)
wasabi	1 (w proszku)
łosoś wędzony	2 brzuski
nori	5 sztuk
papryka czerwona	1/2 (pokrojona w słupki)
ryż do sushi	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować 2 szklanki wody, posolić do smaku i wysypać ryż. Gotować na małym ogniu 20 minut. Wysypać ryż do miski. Wodę wymieszać z octem ryżowym i cukrem. Polać ciepły ryż pięcioma łyżkami przygotowanego roztworu, wymieszać i ostudzić. Proszek wasabi rozrobić z odrobiną przegotowanej wody na pastę. Na każdy płat nori rozłożyć 1/5 ryżu, zostawiając wolny 2 cm brzeg. Z brzegu 2 płatów, na ryżu rozsmarować wzdłuż cienki pasek pasty wasabi, położyć (na całą długość) słupkę łososia, słupkę ogórka, słupki papryki, zwilżyć przygotowanym roztworem wolny brzeg i ciasno zwinąć. Na 2 następne płaty, na ryżu rozsmarować pasek wasabi, położyć słupkę węgorka, słupkę ogórka, słupkę młodej marchewki i zwinąć jak poprzednio. Na ostatni płat, na ryżu rozsmarować pasek wasabi, położyć słupkę węgorka, słupkę ogórka, słupki papryki i zwinąć jak poprzednie. Rulony włożyć do lodówki na godzinę. Schłodzone wyjąć z lodówki i pokroić każdy rulon na sześć części. Do pozostałego roztworu dodać sos sojowy, wymieszać i wlać do miseczki. Pokrojone shushi ułożyć na talerzu i podawać z przygotowanym w miseczce sosem. Smacznego!

