

Sushi po polsku



NASTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

nori	5-6 sztuki
ryż	2/3 szklanki
sos słodko-kwaśny	
wasabi	
wędzona makrela	1 sztuka
papryka konserwowa	ok.20-25 pasków
ocet	
ogórki kiszone	ok.4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy na miękko. Nie musi być specjalny do sushi.
Ugotowany ryż skrapiamy łyżką octu, zamykamy, zawijamy w np. koc i odstawimy do wystygnięcia.
Makrelę bardzo dokładnie obrać z ości.
Ogórki pokroić w słupki.
Teraz proponuję skorzystać z maty bambusowej, ale jeżeli ktoś takowej nie posiada, a ma zdolne paluszki i długi nóż to też da radę.
Na matę kładziemy nori i wykładamy ryż (można go lekko i ostrożnie `rozsmarować`).
Ryż smarujemy sosem albo bardzo małą ilością wasabi.
Następnie w odległości ok 4-5 cm od jednej krawędzi, równolegle do niej układamy ogórki, paprykę i rybę. Zawijamy, delikatnie ale dość ciasno.
Pokroić na mniejsze kawałki.

Można podawać od razu, ale najlepiej smakuje jak się lekko przegryzie.
W tym celu przed pokrojeniem należy zawinąć w folię aluminiową i odstawić na 2-3 godziny do lodówki NIE DŁUŻEJ NIŻ 24H.

Operacja z kocem sprawia, że dłużej stygnie i dzięki temu będzie bardziej miękki i dokładniej da się rozprowadzić na nori. Ale jeżeli wolimy ryż lekko al`dente to radze tego nie robić :)

