

Sushi maki I.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 16

- Rýže na sushi 250 g
- Svařený ocet Sushisu 25 ml
- Balení řasy nori 1 balení
- **Náplň**
- Wasabi na potření 1 balení
- Salátová okurka 150 g
- Na každou rolku sezamová semínka 1.2 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 16

Postup:

Rýži před vařením propláchněte studenou vodou a pak ji uvařte buď v rýžovaru, nebo v obyčejném hrnci (poměr voda ku rýži je 1:1). Vařte ji asi 25 minut. Potom rýži promíchejte se svařeným octem. Sushisu a nechte zchladnout. Okurku nakrájejte na tenké dlouhé proužky a připravte si miskou se studenou vodou na průběžné vlhčení rukou. Na rohož na rolování sushi položte obdelník řasy asi 20 x 15 cm delší stranou k sobě - okraj řasy směrem k vám je přesně na okraji rohožky. Vlhkýma rukama rozprostřete na řasu vrstvu rýže asi 5 mm vysokou tak, že na konci od vás vzdálenějším bude asi 1 cm proužek bez rýže. Střed rýžové plochy potřete zleva doprava prstem namočeným ve wasabi. Na potřené místo navrstvěte proužky okurky a ty pak rovnoměrně zasypejte sezamovými semínky. Při motání nejprve převalte rolku tak, že vám zpod rohožky bude vykukovat kousek volné řasy, tu v té chvíli navlhčete utáhněte. Každou rolku rozřízněte ostrým navlhčeným nožem na 6 špalíčků.

Poznámka:

5 rolek - 30 kousků