

Gunkan sushi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Rýže na sushi 250 g
- Svařený ocet Sushisu 25 ml
- **Na doplnění**
- Salát z mořských řas 8 lžíce
- Řasa nori o rozměrech asi 16 x 3 cm (Proužky) 24 ks
- Červený kaviár Tobi 8 lžíce
- Obarvený zelený kaviár Tobiko 8 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 8

Postup:

Rýži propláchněte studenou vodou a pak ji uvařte buď v rýžovaru , nebo v obyčejném hrnci v poměru s vodou 1:1. Doba jejího varu by měla být asi 25 minut. Potm rýži promíchejte se svařeným octem Sushisu a nechte zchladnout. Z rýže udělejte v dlani jedné ruky váleček asi 6 až 7 cm dlouhý a 2 cm v průměru, ten pak podélně omotejte proužkem řasy a její konec zalepte zrnkem rýže. Pokračujte, dokud nezpracujete všechnu rýži. Vzniklé lodičky plňte kaviárem a salátem z mořských řas.