

Sushi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- avokádo 1 ks
- výhonky chřestu 1 ks
- krab 1 ks
- losos 100 g
- růžový ocet 4 lžíce
- okurka 1 ks
- řasy nori 2 plátek
- krabí tyčinky 100 g
- wasabi 7 lžíce
- kaviár 3 lžíce
- rýže 350 g
- japonské ředkvičky 300 g
- sója 100 ml
- tuňák 100 g
- zázvor 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži na suši dokonale propláchněte. Voda po posledním oplachování by měla být úplně čistá. Připravte ji podle návodu na obalu, nejlépe v rýžovaru. Do uvařené rýže přidejte japonský ocet na

suši a promíchejte.

Na klasické maki suši si na pracovní plochu položte bambusovou podložku, na ni dejte rozpůlený arch řasy nori a skoro po celé ploše přetlačte vrstvu uvařené rýže; volný nechte asi centimetrový pruh na dlouhé straně.

Doprostřed položte podlouhlý špalíček lososa, k němu se hodí avokádo nebo okurka. Skvělá je náplň ze syrového tuňáka a chřestu nebo z krabích tyčinek s japonskou ředkví. Vytvořte alespoň dvě různé rolky podle své chuti a tak, aby suši bylo krásně barevné.

Pomocí bambusové podložky suši co nejpevněji zarolujte; volný proužek řasy lehce navlhčete vodou. Čarovat můžete i s nožem. Dvě až tři rolky dejte vedle sebe a nakrájejte je na kousky. Jednu stranu rolky můžete přimáčknout tak, aby měl váleček tvar kapky. Z nakrájených kousků pak vyskládejte třeba kyticí.

Na obrácené maki suši, neboli kalifornské suši, si bambusovou podložku potáhněte potravinářskou fólií. Na ni položte řasu a naneste silnější vrstvu rýže. Na rýži rozprostřete vrstvu kaviáru z létajících ryb obarveného wasabi. Stejně dobře vypadají i sezamová semínka nebo tenké plátky lososa či tuňáka. Pak řasu s rýží i kaviárem otočte tak, aby byla řasa nvrchu a kaviár nyní ležel na podložce s fólií.

Nahoru na řasu dejte trochu wasabi, kousky ryby, avokáda, či okurky. Klasicky zarolujte pomocí podložky. Řasa i s náplní bude uvnitř, ozdobená rýže vytvoří krásný obal a talíř se suši bude lákavější. Úhledně nakrájejte na kousky.