Sushi po česku

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 16

- paprika 1 ks
- šunka 10 plátek
- máslo pomazánkové 1 ks
- chléb toustový 10 plátek
- pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z toastového chleba odkrojíme kůrku, nakrájíme krajíčky a vyválíme je na tenké plátky.
Každý plátek po celé ploše potřeme pomazánkovým máslem a na ně položíme šunku. Pokládáme ji na 3/4 plátku, zbývající 1/4 musí zůstat volná pro lepší rolování.
Na kraj plátku, blíž k sobě, dáme tenký proužek papriky, kolem kterého plátek srolujeme, vytvoří se nám válečky.
Dáme je na chvíli uležet do ledničky. Pak je navrchu potřeme pomazánkovým máslem, každý rozřízneme na 4 kousky a každý kousek posypeme nadrobno nastříhanou pažitkou.

Poznámka:

Můžeš použít máslo s jakoukoli příchutí nebo jakoukoli pomazánku. Šunku nahradíš uzeninou dle své

chuti, ale musí být měkká, aby se plátek dobře roloval. Papriky je hezké prostřídat dle barvy. Pažitku vyměň za petrželku. Dětská verze: plátek potři nutelou, posypej oříšky a dovnitř dej proužek banánu.