

Sushi

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Suroviny**
- voda 360 ml
- ocet rýžový 1 lžíce
- maso syrové na sushi 1 balení
- řasa mořská nori 3 plátek
- rýže japonská nishiki 300 ml
- **Příloha**
- omáčka sójová sushi 10 ml
- wasabi křen 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Japonsko

Počet porcí: 16

Postup:

Do vroucí vody (bez soli!) dáme rýži. Přidáme lžici octa a vaříme pod pokličkou půl hodiny. Pak rýži scedíme a necháme vystydnout.

Na speciální bambusovou podložku (stojí asi 10 Kč, ale můžeš použít i alobal) položíme plát řasy nori. Na něj do vrchní třetiny, asi 1 cm od okraje, naneseš po celé šířce vrstvu rýže (příprav si k ruce misku se studenou vodou na oplachování rukou, protože rýže se hodně lepí).

Doprostřed celého pruhu rýže položíme maso (ve speciálním balení jsou krab, sépie, kreveta a losos, vždy 4 ks od každého druhu), můžeš použít i jakoukoli čerstvou syrovou rybu.

Řasu se surovinami svineme do ruličky, přebývající kousky odkrojíme.

Krájíme na asi 1,5-2 cm silné porce, které skládáme na ták. Podáváme s pastou wasabi (existují různé druhy ostrosti) a sójovou omáčkou.

Poznámka:

K sushi se hodí japonské víno saké. Podávej je chlazené.