

Kornoutky nori s grilovaným lososem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Losos - filety 150 g
- Okurka salátová 40 g
- Ěasa Nori 40 g
- Ředkev Takuan 60 g
- Řeřicha 60 g
- Rýže dušená 200 g
- Wasabi pasta 10 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety z lososa bez kůže rozkrájíme na velmi tenké plátky, rozložíme na plech, vložíme pod gril a grilujeme z obou stran, až budou křupavé. Dáme stranou a necháme vychladnout. Salátovou okurku pokrájíme na nudličky, ředkev na slabé plátky, řeřichu sekáme nadrobno. Plátky řasy nori úhlopříčně rozřízneme na trojúhelníky, pokryjeme vrstvou dušené rýže, potřeme pastou wasabi, přiložíme okurku, ředkev, zavineme do kornoutků, upravíme na talířky a podáváme.

Poznámka:

Servírujeme studené.