

Suši

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- nishiko rýže 1 ks
- řasa nori 1 ks
- **náplň**
- ryba 1 ks
- wasabi 1 ks
- zelenina 1 ks
- **podle chuti**
- sójová omáčka 1 ks
- nakládaný zázvor 1 ks
- **zálivka**
- sůl 1 lžička
- ocet 2 lžíce
- cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si speciální rýži na suši. Vypereme ji ve vodě, dokud z ní teče bílá voda. Můžete jí taky nechat 10 minut naloženou ve vodě. Poté jí dáme vařit. Až bude voda vroucí, stopněme si 10 minut. Rýže se musí vařit pod pokličkou a nemíchat. Jen se občas mrkněme, jestli tam je dost vody, aby se rýže nepálila. Poté rýži vypneme a necháme dalších 20 minut odstát. Neotvíráme pokličku!

Mezitím si připravíme wasabi. Pokud je v prášku, tak ho rozředíme troškou vody, zamícháme a necháme přikrytý). Připravíme si i řasy nori, syrovou rybu, nakrájenou zeleninu a dřevěnou podložku z bambusu, pomocí které budeme suši balit.

Rozmícháme si ocet, cukr a sůl a dáte zahřát, aby se vše rozpustilo a nalijeme do rýže. Pořádně zamícháme a necháme rýži vystydnout.

Připravíme si rolovací dřevěnou podložku. Na to položíte řasu lesklou stranou dolů. Do poloviny rozložíme rýži a umačkáme, aby držela. Aby se rýže nelepila na ruce, rozmícháme si trochu octa s vodou a namáčíme si do ní ruce. Do půlky rýže vložíme rybu, zeleninu a potřeme trochou wasabi. S podložkou rolujeme, vždy si podložku povytáhneme a rolujeme dál. Nakonec namočeným nožem nakrájíme suši rolku na 8 dílků.

Suši dáme na talíř a podáváme s wasabi, nakládaným zázvorem a sójovou omáčkou.