

Krabí suši s broskví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- krabí tyčinky 5 ks
- řasa Nori 2 plátek
- celý zázvor 1 ks
- rýže 150 g
- kompotované broskve 2 ks
- **podle chuti**
- sójová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Japonsko

Počet porcí: 1

Postup:

Rýži na suši uvaříme podle návodu na obalu. Rýže musí být krásně lepkavá. Uvařenou rýži scedíme a necháme vychladnout.

Na oleji osmahneme krabí tyčinky dozlatova. Broskve nakrájíme na tenčí plátky. Zázvor oloupeme a nasekáme najemno. Suroviny - rýži, broskve, zázvor a tyčinky si rozdělíme na 2 části - na každý plátek řasy.

Na podložku na přípravu suši rozložíme plátek řasy Nori. Na její část rovnoměrně rozprostřeme vrstvu rýže. Do středu (od kraje ke kraji) dáme restované krabí tyčinky a na ně plátek broskve. Nakonec posypeme sekaným zázvorem. Pomocí podložky řasu zavineme, zpevníme a uhladíme.

Váleček suši nakrájíme na kolečka, rozložíme na servírovací talířek a podáváme podle chuti s
mističkou sójové omáčky.