

Sýrové suši

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 1 špetka
- Salátová okurka 1 ks
- Želatina 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Eidam 100 g
- Kapie 100 g
- Rýže 300 g
- Máslo 50 g
- **NÁLEV**
- Ocet 1 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Voda 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rýži uvařte podle návodu na obalu.
2. Máslo ušlehejte s hořčicí a vmíchejte vařenou rýži.
3. Do dortové formy vložte pergamen pomaštěný olejem.
4. Vložte vrstu vařené rýže, pokladte plátky sýra, potřete rozehřátým aspikem.
5. Znovu navrstvěte rýži, pokladte aspikem potřené plátky kapie.
6. Salátové okurky marinujte v nálevu z vody, cukru, soli a octa.
7. Do formy dále dejte opět vrstvu rýže a plátky okurky.
8. Formu zatěžte a nechte ztuhnout.
9. Poté obsah vyklopte a krájejte porce.