Moje Sushi-Maki

FAMILY

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

70 min | średni | 10 porcji

Składniki:

ryż - 180 g
zalewa-sos: ocet ryżowy - 3 łyżka
cukier - 1 łyżka
sól - 1 łyżeczka
arkusze nori - 5 szt.
czerwona mniejsza papryka - 1 szt.
cienkie marchewki - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od ryżu, płuczemy go pod bieżącą wodą ciągle mieszając. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem kolo 10 minut do odparowania całej wody, często mieszając. Ryż po ugotowaniu zostawiamy na 15 minut w garnku pod przykryciem, później przekładamy do miski.

Teraz robimy sos , czy też zalewę. Podgrzewamy ocet z solą i cukrem do całkowitego rozpuszczenia. Potem ryż polewamy sosem i zostawiamy do ostygnięcia.

Paprykę obieramy i kroimy w ok. 1 cm paski, marchewki z zewnątrz obieramy w cieniutkie długie wiórki, środek zostawiamy nieco grubszy, przyda się.

Trzy arkusze nori przecinamy na pół, pierwszy układamy na macie, chropowatą stroną do góry.

Równomiernie układamy na nim cienką warstwę ryżu, tak aby na górze zostały ok 2 cm wolne. Na środku wzdłuż kładziemy paseczki papryki i po bokach papryki kilka wiórków marchewki.

Całość dokładnie zwinąć z matą, następnie ścisnąć. Tak zrobić 6 dość cienkich ruloników. Następnie na matę kładziemy cały arkusz,

rozprowadzamy na nim cienką warstwę ryżu.

Na arkusz w małych odstępach kładziemy trzy ruloniki, przerwy wypełniamy ryżem, na środkowy rulonik nakładamy zostawiony grubszy środek z marchewki.

Całość zwijamy. Tak też postępujemy z drugim arkuszem. Potem rulony kroimy na 6-7 części.