Sushi po polsku

foodmania

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 15 porcji

Składniki:

liście nori - 2 szt.
ciecierzyca - 5 łyżka
szpinak - 200 g
koperek - 1 łyżeczka
kurki - 100 g
sałata - 3 kilka listków
ostropest plamisty - 1 łyżeczka
garam masala - 1 szczypta
czosnek niedźwiedzi - 1 szczypta
pistacje - 1 łyżka
olej kokosowy (opcjonalnie) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę namoczyć (co najmniej 4 godziny), a następnie ugotować.

KROK 2: Szpinak (przy użyciu mrożonego rozmrozić) poddusić z dodatkiem czosnku niedźwiedziego.

KROK 3: Ciecierzycę zblendować ze szpinakiem na pastę dodając przyprawę garam masala i koperek.

KROK 4: Kurki ugotować w lekko osolonej wodzie lub podsmażyć na oleju kokosowym na końcu lekko posolić.

KROK 5: Na liściu nori ułożyć warstwę pasty, a następnie kurki i sałatę (zostawić kawałek liścia z jednego brzegu wolny, by móc go swobodnie zawinąć).

KROK 6: Liść mocno zawinąć dociskając, a następnie pokroić na kawałki.

KROK 7: Podać z pistacjami i sosem sojowym.