Domowe sushi

PrzepisyMargaretki

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- algi nory - 3 szt.
- ryż do sushi - 100 g
- paluszki karbowe - 6 szt.
- sok z cytryny - 4 łyżka
- awokado - 1/2 szt.
- por - 1/2 szt.
- sos sojowy - 2 łyżka
- wasabi - do smaku

Dodatkowe info:

Czasem robię z wędzonym łososiem i świeżą papryką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować, wymieszać z łyżką soku z cytryny i łyżką sosu sojowego. Por i awokado pokroić na cząstki. Płaty nori smarować ryżem, układać awokado, paluszki krabowe i kawałki pora. Zwijać, kroić na plastry. Podawać z wasabi.