Sushi

Olla

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

- ryż do sushi - 200 g
- algi nori - 4 szt.
- łosoś wędzony - 100 g
- ogórek - 1 szt.
- mango - 1 szt.
- imbir marynowany - trochę
- chrzan wasabi - trochę
- sezam - trochę
- sos sojowy - trochę
- ocet ryżowy - 2 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować według przepisu na opakowaniu, gorący wymieszać z cukrem, solą i octem ryżowym. Odstawić pod przykryciem.
Ogórek i mango obrać i pokroić w słupki .
Płaty nori rozłożyć na macie, namoczoną w wodzie dłonią równo rozkładać ryż, na ryżu układać układać ogórek, plastry łososia i kawałki melona, posypać sezamem . Zwijać dość ciasno, kroić bardzo ostrym noże na plastry. Podawać z wasabi, imbirem i sosem sojowym.