Sushi sandwich

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

- ugotowany ryż do suhi -
- nori -
- awokado -
- wędzony łosoś, pieczony lub gotowany burak (dla wegan) -
- marynowany imbir -
- sos sojowy do sushi -
- wasabi -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na 10 sztuk:
Jak ugotować ryż znajdziecie w linku poniżej: https://gotujwstylueko.pl/przepisy/sushi-wlasnej-roboty-z-warzywami-i-omletem
Nori docinamy na kwadrat po to aby wyszła kształtna kostka.
Następnie mocno przeciskając przecinamy w połowie arkusz nożem od środka tak aby potem móc poskładać w kwadrat kanapkę (można też przeciąć nożyczkami- łatwiejsza wersja). Na każdą ćwiartkę kładziemy ulubione dodatki. Ryż nakładamy na ok 0,5 cm grubości na pierwszej ćwiartce. Na kolejne ćwiartki układamy kolejne dodatki. Składamy po kolei ćwiartkę na ćwiartkę. Po złożeniu przecinamy w trójkąt. Maczamy w sosie sojowym.