Sushi z wędzonymi rybami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- liście nori - 8 szt.
- ryż do sushi - 400 g
- makrela wędzona - 1 szt.
- sieja wędzona - 1 kawałek
- - lub -
- łosoś - 2 kawałek
- szczypior - trochę
- papryka zielona - 1 kawałek
- papryka czerwona - 1 kawałek
- majonez wegański lub coś ostrzejszego - trochę

Dodatkowe info:

Do przygotowania takiego sushi można użyć dowolnej wędzonej ryby.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować wg instrukcji na opakowaniu.

KROK 2: Następnie na liście nori nałożyć ryż (pozostawiając 1cm wolnego brzegu liścia), a następnie kawałki ryb, paski papryki oraz szczypior i posmarować lekko majonezem lub innym ostrym sosem.

KROK 3: Każdą rolkę sushi dokładnie zawinąć, a następnie pokroić na mniejsze kawałki.