Sushi

Kinga Bajcar

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

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- Liście nori Bio - 2 szt.
- Imbir marynowany Bio - kilka
- Pasta Wasabi Bio - trochę
- Ogórek kiszony - 2 szt.
- Łosoś wędzony - 100 g
- Ryż Basmati Bio - 200 g
- Sos sojowy Bio - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż przed ugotowaniem płuczemy w zimnej wodzie.
Następnie gotujemy przez około 20 minut aż zupełnie będzie miękki.
Przed odcedzeniem pozostawiamy w gorącej wodzie.
Do jeszcze ciepłego i już odcedzonego dolewamy odrobinę sosu sojowego i mieszamy.

KROK 2: Na matę bambusową wykładamy liście nori.
Zwilżonymi dłońmi nakładamy ryż, tak aby się kleił.
Na ryż nakładamy pastę wasabi (tylko u dołu ryżu).
Na to nakładamy kilka kawałków imbiru marynowanego.

KROK 3: Na imbir nakładamy pokrojonego ogórka w paski i łososia wędzonego.

KROK 4: Z pomocą maty ciasno zwijamy w rulony.
Kroimy w talarki o szerokości około 2 cm.
Smacznego :)