Uramaki odwrócone sushi

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

0 min

4 porcje

Składniki:

- ugotowany ryż so sushi - 3 szklanka
- nori - 4 szt.
- łosoś surowy lub wędzony - 100 g
- ogórek - 1 szt.
- awakado - 1/2 szt.
- jajko - 1 szt.
- olej do smażenia - 2 łyżka
- czarny sezam - 4 łyżka
- serek - 1 opakowanie
- wasabi - 2 łyżeczka
- imbir marynowany - 1 opakowanie
- sos sojowy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do przygotowania uramaki czyli sushi odwróconego przygotuj najpierw ryż. Kiedy ryż będzie dochodził z roztrzepanego jajka usmaż omlet, łososia (filet bez skóry) lekko obsmaż z każdej strony (może być też surowy, jeśli jest bardzo świeży lub wędzony) a następnie pokrój na 1 cm paski.
Na bambusowej macie kładziemy folię spożywczą tej samej wielkości co mata. Na folii układamy nori i na całej jego powierzchni wilgotnymi rękami (postaw miseczkę z wodą obok stanowiska pracy, aby móc za każdym razem zwilżać palce) robimy warstwę ryżu, następnie odwracamy nori tak , aby ryż znalazł się pod spodem. Na nori w środkowej części smarujemy niewielką ilością wasabi i serka, teraz układamy kolejno smażonego łososia, pokrojonego w cienkie paski ogórka, kawałki awokado i pocięty na cienkie paski omlet. Przy pomocy bambusowej maty zwijamy i dociskamy rolkę. Na duży talerz w miarę równomiernie rozsypujemy podprażony czarny sezam. Obtaczamy całą rolkę w sezamie. To samo wykonujemy z pozostałymi arkuszami nori. Kroimy na 2 -3 cm kawałki. Podajemy z sosem sojowym, wasabi oraz marynowanym imbirem.