Wegańskie sushi z nutą słodyczy

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

- liście nori - 2 szt.
- ryż (biały) - 5 łyżka
- ocet ryżowy - 1 łyżeczka
- sezam - 1 łyżeczka
- awokado - 1/2 szt.
- pomidor - 1 szt.
- jarmuż liście - kilka szt.
- suszone śliwki - 5 szt.
- imbir marynowany - trochę

Dodatkowe info:

Sushi inaczej, bo z małą dawką słodyczy! ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotować do całkowitej miękkości, po ugotowaniu dodać ocet ryżowy i sezam.

KROK 2: Jarmuż lekko obgotować, a awokado i pomidora obrać ze skórki i pokroić w słupki, natomiast śliwki przekroić wzdłuż na mniejsze kawałki.

KROK 3: Na każdy arkusz nori nałożyć ryż, liście jarmużu, słupki awokado, pomidora i śliwki- dokładnie zawinąć przy pomocy maty bambusowej. Każdy rulon pokroić na mniejsze kawałki, gotowe sushi podawać z imbirem.