Wegańskie sushi

Magdalena Nagler - foodmania

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

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

Składniki:

- liście nori - 8 szt.
- ryż do sushi - 500 g
- ocet ryżowy - 1 łyżka
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- ogórek świeży - 1 szt.
- tofu wędzone - 180 g
- marchew - 1 szt.
- sezam - 2 łyżka
- orzeszki piniowe - 1 łyżka
- wasabi - 1 łyżka
- imbir marynowany - 1 łyżka
- szpinak - 1 garść

Dodatkowe info:

Jako przystawka na imprezę, lunch do pracy lub na romantyczną kolację.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż ugotuj według instrukcji na opakowaniu z dodatkiem octu ryżowego.

KROK 2: Papryki, marchew, tofu oraz ogórka pokrój w cienkie paski.

KROK 3: Na każdy liść nori nałóż ryż (mniej więcej do połowy liścia), a następnie posyp sezamem i ułóż warzywa oraz tofu – zwiń (delikatnie zwilż wodą koniec liścia nori, aby rolka się skleiła i była zwarta).

KROK 4: Gotowe rolki pokrój na mniejsze kawałki.

KROK 5: Całość podaj na liściach szpinaku, z wasabi, imbirem, sezamem i orzeszkami piniowymi.