Wegańskie zielone sushi

Magdalena Nagler - foodmania

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

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- wodorosty nori - 8 szt.
- ryż do sushi - 300 g
- awokado - 1 szt.
- zielona papryka - 1 szt.
- natka pietruszki - 1 pęk
- jarmuż - 1 garść
- łodygi selera naciowego - 2 szt.
- kiełki brokułu - trochę trochę
- pestki dyni - trochę trochę
- ocet ryżowy - trochę trochę

Dodatkowe info:

Wegańskie sushi to takie sushi nie do końca, ale zdecydowanie jest świetną alternatywą dla wszystkich wegan! Najlepiej smakuje po schłodzeniu.
Jedna porcja zawiera 8 kawałków suhi (z jednej rolki).

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż do sushi ugotować w dwukrotnej ilości wody do ryżu, a następnie odstawić do wystygnięcia.

KROK 2: Warzywa pokroić w paski.

KROK 3: Na każdy arkusz nori nałożyć ryż, a następnie wybrane warzywa i dokładnie zawinąć.

KROK 4: Rolki pokroić na kawałki, sushi podać z kiełkami, pestkami dyni i octem ryżowym.