

Przepis na SUSHI

Składniki:

- 40 dag ryżu - specjalny ryż do sushi
- 2 szklanki wody
- 6 łyżek ryżowego winnego octu
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki soli
- opakowanie nori -prasowane arkusze morskich glonów do sushi, przeciąć je na pół
- marynowany imbir
- wasabi orientalny chrzan w proszku lub paście
- sos sojowy
- szczypiorek
- ogórek, awokado
- surowy łosoś i surowy tuńczyk
- specjalna mata do rolowania sushi

Sposób przygotowania

1. Dobrze wypłukać ryż na sitku, odcedzić. Wsypać do garnka, wlać odmierzoną ilość wody i wolno doprowadzić do zawrzenia.
2. Nakryć i trzymać na najmniejszym ogniu 12 min.
3. Zgasić płomień i zostawić na 5 min. nie odkrywając.
4. Tymczasem zagrzać ocet z cukrem i solą do rozpuszczenia, odstawić.
5. Wyłożyć ryż na tacę lub deskę do ostudzenia.
6. Zimny ryż umieścić w misce, wlać przygotowany zimny ocet, wymieszać dokładnie drewnianą łyżką.
7. Ułożyć połowę arkusza nori na macie do rolowania sushi.
8. Zanurzyć ręce w zimnej wodzie i nabrać garść ryżu, szybko ułożyć go w wałek wzdłuż brzegu nori.
9. Rozpłaszczyć mokrymi palcami (żeby się nie stykało), musi się robić szybko. Warstwa ryżu powinna zająć połowę nori.
10. Na ryżu układać ryby (jeden gatunek na raz - pocięte w paseczki) dodając porcjowane pozostałe składniki (wedle uznania) i rolować ciasno w wałek przy pomocy maty, dociskając w czasie rolowania. Rolki sushi muszą być bardzo spoiste i zachować kształt (nie jest to łatwe, nabiera się wprawy w praktyce).
11. Kroić sushi na 2,5 cm krążki bardzo ostrym nożem.
12. Ułożyć krążki na tacy i podawać z sosem: wasabi rozmieszane z sojowym sosem i pikle imbiru.
13. Proporcje według uznania.