



przepisy.pl

Kuchnia Śródziemnomorska - Sushi z łososiem



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ryż do sushi -krótco ziarnisty, klejący się - 500 gramów
- ocet ryżowy - 7 łyżek
- cukier - 4 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- mata bambusowa do rolowania - 1 sztuka
- ostry nóż - 1 sztuka
- nori - prasowane algi - 6 sztuk
- oliwki czarne - 15 sztuk
- sos sojowy ciemny - 100 mililitrów
- łosoś norweski - 200 gramów
- pasta wasabi zielona - 1 szczypta
- curry - 2 łyżeczki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ryż płuczemy pod bieżącą wodą ciągle mieszając, tak długo aż woda będzie przejrzysta Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem około 15 minut dodajemy rosół z kury Knorr 2 sztuki mieszamy do rozpuszczenia , dodajemy curry 2 łyżeczki mieszamy do odparowania całej wody, na początku często mieszając. Ryż po ugotowaniu zostawiamy na 15 minut w garnku pod przykryciem Później przekładamy najlepiej do drewnianej miski, ja miałam szklaną więc przełożyłam do szklanej .
2. Zrobiłam sos czyli ocet ryżowy 7 łyżek połączyłam z 4 łyżkami cukru i łyżeczką soli podgrzewałam na gazie do rozpuszczenia następnie zalałam ryż i wymieszałam zostawiłam do ostygnięcia .
3. Owijamy matę bambusową przezroczystą folią spożywczą- nie pobrudzi się nam. Nori przecinamy na połowę i kładziemy ostygniemy ryż na środek., robimy rowek kładziemy oliwki i łososia norweskiego na to szczyptę pasty wasabi i zawijamy. Należy złapać brzeg nori wraz z matą bambusową i w ten sposób formujemy na prostokąt mniej więcej brzegi nori skrapiamy wodą żeby się zkleiło . Kroimy na 1,5 centymetra kawałeczki ,sos sojowy wlewamy w małą miseczkę aby można było maczać sobie w trakcie jedzenia .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl