



Nigiri-sushi

przepisy.pl



Składniki:

- filet z tuńczyka lub łososia (mogą być również krewetki lub inna dowolna ryba) - 200 gramów
- wasabi w paście - 20 gramów
- ugotowany ryż - 300 gramów
- Nori - 1 sztuka

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rybę pokrój w plastry 2 centymetry na 4 centymetry.
2. Do ręki weź trochę ryżu, około 2 łyżek, uformuj go w dłoni przyciskając delikatnie dwoma palcami. Ryż posmaruj z wierzchu odrobiną wasabi.
3. Na ryż nałóż płat ryby.
4. Z płata nori wytnij cienkie paski i zawiń wokół owalnego kąska.

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