



przepisy.pl

Rolki sushi z tuńczykiem

 15 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- filet z tuńczyka - 200 gramów
- wasabi - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Złóż arkusz glonów i przetnij na pół. Ułóż połowę błyszczącą stroną na matce bambusowej.
2. Zwilż ręce w wodzie z dodatkiem octu i ułóż połowę filiżanki ryżu równą warstwą na nori, pozostawiając około centymetra glonu bez ryżu.
3. Pokrój filet z tuńczyka na paski grubości około centymetra.
4. Na środku ryżu rozprowadź palcem odrobinę wasali. Ułóż kawałki ryby na wasali. Zwilż pozostawiony wolny kawałek nori wodą.
5. Zwiń ryż, cały czas ściskając formowaną rolkę, sklej zwilżonym kawałkiem glonu. Przekrój rolkę na pół.
6. Połóż połówki obok siebie i ostrym nożem pokrój je razem na trzy części. Czynność powtórz z pozostałymi kawałkami nori. Podawaj z sosem sojowym.

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