California maki



Kuchnia: japońska
Czas przygotowania: 15 do 30min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ryż
- nori
- awokado
- paluszki
- majonez
- kawior
- mata

Opis przygotowania:

Na macie bambusowej kładziemy folię spożywczą a na niej płat nori szerszym bokiem do siebie. Rozsmarowujemy ryż na 2/3 nori zaczynając od siebie. Dobrze dociskamy ryż dłońmi. Obracamy nori z przylegającym ryżem tak aby ryż znajdował się na folii. Układamy paluszki, paski awokad irobimy cieniutki paseczek majonezu. Zawijamy za pomocą maty i folii. Po chwili kroimy na odcinki 3-4 cm i obtaczamy w kawiorze.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!