

Sushi maki



Kuchnia: japońska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- nori
- ryż
- wasabi
- łosoś
- awokado
- imbir
- mata

Opis przygotowania:

Na bambusowej macie układamy płat nori szerszym bokiem do siebie. Patrząc od siebie rozsmarowujemy ryż na 2/3 płata na grubość 0.5-1 cm. Pośrodku całej długości ryżowego prostokąta robimy cienki paseczek wasabi. Następnie na środku układamy paseczki łososia i awokado. Ściśle zwijamy matę w rulon zaczynając od końca przykrytego ryżem. Pozostawiamy na chwilę rolkę sklejeniem do dołu. Kroimy na kawałki 3-4 cm. Podajemy z sosem sojowym imbirem marynowanym i wasabi.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!