

Sushi

Składniki (na 2-3 porcje):

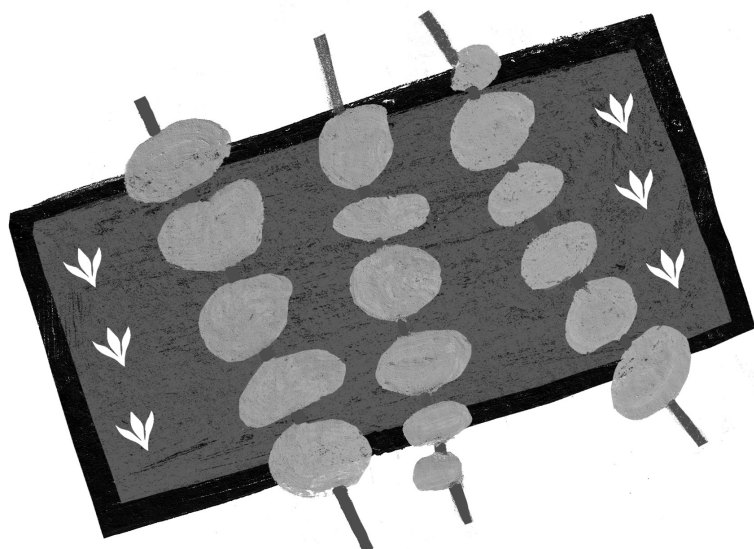
250 g ryżu do sushi • 3 łyżki octu ryżowego • 2 łyżki cukru • sól • 2 łyżki czarnego sezamu • ½ ogórka • ½ awokado • sok z cytryny lub limonki • 4 listki glonów nori • wasabi • sos sojowy

Do zawijania:

bambusowa mata do sushi

Przepis:

1. Przygotuj ryż do sushi. Oplucz go na sicie, aż woda będzie czysta, a następnie ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odstaw do ostygnięcia.
2. Przygotuj zalewę do ryżu. Wymieszaj w misce 3 łyżki octu ryżowego, 2 łyżki cukru i 1 łyżeczkę soli, tak by składniki całkowicie się połączyły. Gdy ryż ostygnie, wymieszaj go z zalewą i sezamem.
3. Ogórka umyj, obierz i pokrój w cienkie słupki. Awokado umyj, obierz i usuń z niego pestkę, a następnie pokrój je w paski i skrop sokiem z cytryny lub limonki.
4. Ułóż listek nori na bambusowej macie do sushi. Nałóż na niego cienką warstwę ryżu. Na środek warstwy ryżu nałóż niewielką ilość wasabi, kilka pasków awokado i kilka słupków ogórka.
5. Całość zwiń od dołu za pomocą maty, dobrze przyciskając.
6. Zwinętą rolkę pokrój w poprzek na kawałki o szerokości 1-2 centymetrów.
7. Maczaj sushi w sosie sojowym i nakładaj na nie odrobinę wasabi.



Ministerstwo
Kultury
Dziedzictwa
Narodowego
i Sportu.

księ
garnia
dwie
siostry



Wydawnictwo Dwie Siostry | wydawnictwodwiesiostry.pl

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: office@wydawnictwodwiesiostry.pl

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Man zou! Chiny dla dociekliwych” Izabelli Kaluty z ilustracjami Jacka Ambrożewskiego.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.