



coolinari

FOOD BLOG & CAKES

Maki sushi

Na maki sushi budete potrebovať (4 rolky):

300 g ryže na sushi
 375 ml studenej vody
 30 g ryžového octu
 25 g kryštálového cukru
 10 g soli
 riasy nori
 šalátovú uhorku
 čerstvého lososa (určeného na surovú konzumáciu)
 sójovú omáčku
 wasabi
 nakladaný ružový zázvor

A TAKTO NA TO:

Ryžu poriadne premyte v studenej vode a nechajte 10 minút namočenú vo vode. Scedte ju a nasypťte do ryžovaru. Zarovnanú ryžu zalejte vodou. Pred varením ryžu nesolte. Prikryte veko ryžovaru a varte 15 minút. Po uvarení veko nechajte ešte desať minút zavreté.

Medzi tým pripravte sušínoko-sladkokyslú omáčku. Ryžový ocot, cukor a soľ zahrievajte, kým sa nerozpustia.

Ryžu opatrne premiešajte, aby si zachovala svoju štruktúru a zmiešajte s omáčkou sušínoko. Ryžu preložte do sklenenej misy a nechajte poriadne vychladnúť. Uhorku ošúpte a nakrájajte na tenké kúsky. Lososa nakrájajte na tenké plátky.

Na bambusovú podložku položte lesklou stranou nadol riasy nori. Bambusovú podložku môžete obaliť potravinovou fóliou, zabránite tak znečisteniu podložky ryžou. Rovnomerne nanášajte ryžu na $\frac{3}{4}$ nori. Aby sa ryža počas nanášania nelepila na ruky, použite misku s vodou a trochu ryžového octu. Na ryžu ukladajte plátky lososa a kúsky uhorky. Prstami uchyťte lososa s uhorkou a pevne zrolujte. Koniec riasy trochu navlhčite vodou s ryžovým octom, aby sa dobre prilepila. Pomocou podložky zarovnajte okraje rolky. Postup opakujte.

Sushi narežte riadne ostrým nožom namočenom v studenej vode a servírujte. Podávajte so sójovou omáčkou, wasabi a nakladaným ružovým zázvorom.

Tip: sushi môžete naplniť čímkoľvek na čo máte chuť. Popustite uzdu svojej fantázii a svoje domáce maki sushi naplňte opraženými krevetami, avokádom, mangom, reďkovkou,... Dbajte na kvalitu a čerstvosť jednotlivých surovín. Predovšetkým, ak pri príprave používate surové ryby.