



Ingridientai

Ryžiams:

400 ml suši ryžiu

3 škšt. japoniško ryžiu acto

2 1/2 škšt. cukraus pudros

2 arb. škšt. druskos

Idarui:

15 cm agurko

1 morka, nuskusta ir supjaustyta lazdelemis

1/2 avokada, nuskusta ir supjaustyta lazdelemis

3 lapu „nori“ jūros dumbliu

wasabi pastos arba miltelių del skonio

Formuoti:

250 ml / 9 unc. vandens

4 škšt. japoniško ryžiu acto

Sušiu formavimo kilimelio

Tvirtinimo juosteles

Pateikti:

Marinuotas imbieras

„Extra wasabi“ pasta

Japoniškas soju padažas

Nurodymai

Šie maži sušiu ritineliai gaminami su ryžiais, ivyniojamais i „nori“ jūros dumbliu lapa. Su jais gerkite žaliaja arbata, nes ji puikiai dera su natūraliais sušio ingredientais.

Japonijoje žalioji arbata dažniausiai pateikiama maisto pabaigoje.

1. Ryžius dekite i dideli inda ir švariai išplaukite, pakeiskite vandeni kelis kartus, kol vanduo nuo ryžių bus švarus.
2. Ryžius ištraukite iš vandens ir dekite i padažu inda 475 ml / 16 unc. vandens. Uždenkite dangčiu ir leiskite pavirti apie 5 minutes.
3. Primažinkite ugni, uždengtus pavirkite apie 10–12 minuciu, arba kol vanduo susigers i ryžius. Užsukite ugni ir palikite uždengtus 10–15 minuciu.
4. Sumaišykite ryžių acta, cukru ir druska mažame indelyje arba dubenelyje, kol viskas ištirps.
5. Išvirtus ryžius perkelkite i didesni negilu inda ir išskaidykite ant padažo.
6. Pavartykite ryžius inde, kad jie gerai pasidengtu padažu, atvestu kambario temperaturoje ir tik tada pradekite formuoti sušius.
7. Idarui supjaustykite agurkus šiaudeliais, išpjaukite seklas, agurka pjaukite i keturis 1 cm storio šiaudelius. Reikes mažiausiai 6 lazdeliu su šiek tiek odeles.
8. Prieš formuodami sušius, padenkite nori ant lengvos ugnies arba i karšta skardele, kad jis šiek tiek apskrustu. Kiekviena lapa pjaukite iki puses skersai.
9. Sumaišykite vandeni su ryžių actu – taip galesite deti ryžius ir jie nekibs prie jusu ranku.
10. Viena sušio kilimelio puse uždenkite tvirtinimo juostele, tada dekite ja ant sausos lentos tvirtinimo juostele aukštyn.
11. Paskrudinta nori lapa dekite ant lentos prie kilimelio. Pamerkite rankas i vandens ir acto tirpala, pasemkite šeštadali ryžių ir iš ju suformuokite pailga forma. dekite ryžius i nori lapo centra ir paskirstykite pirštais prie nori kraštu.
12. Užridenkite visa tai ant tvirtinimo juostele uždengto kilimelio.
13. Dekite agurko juosteles, morkas ir avokada nori centre, prie galo padekite taškeli wasabi. Ritinimo kilimeliu naudokite kaip formavimo priemone ir susukite suši i dešreles forma.
14. Nuimkite tvirtinimo juosteles nuo išores ir supjaustykite kiekviena ritineli i 6 dalis.
15. Patiekite su raugintu imbieru, wasabi pasta ir sojos padažu.
- 16.

Išaina 6 ritineliai, 36 gabaliukai

Paruošimo laikas: 1 val.+

Kepimo laikas: 20-30 minuciu