

# domowe sushi



Autor: **marynka89**  
Przepisów: **45** Ocena: **448**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- nori, 1
- ryż do sushi, 1
- imbir do sushi, 1
- wasabi, 1
- marchewka, 1
- ogórek, 1
- łosoś plastry, 2

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż myjemy starannie kilkakrotnie zmieniając wodę. Odstawiamy na około 30min po tym czasie gotujemy na wolnym ogniu około 10-15min. do czasu aż się zagotuje potem skręcamy i gotujemy jeszcze kilka minut. Uwaga trzeba mieszać by się nie przypalał. Doprawiamy solą i cukrem.
- 2 NA macie bambusowej układamy listek nori i smarujemy 2/3 ryżem później układamy swoje wybrane dodatki i zawijamy, tak z każdym rulonem, później kroimy je na kawałki 4-5 z jednego rulonu.

## Twoje notatki do przepisu: