



Autor: **Malgoskawkuhni**  
Przepisów: **112** Ocena: **628**

5-6 os. 60 min średnie przystępne



### Składniki:

- \* 1 opakowanie liści sushi nori \* 2 woreczki ryżu (takiego jakiego używamy w domu)
- \* 1 opakowanie wędzonego łososia w plasterkach około 300g \* 1 opakowanie makreli wędzonej - filet około 300g
- \* Pół papryki żółtej \* Pół papryki czerwonej \* 3 ogórki gruntowe lub kawałek ogórka szklarniowego
- \* 1 większy ogórek kiszony \* Szczypiorek \* Miseczka z wodą.
- \* Bardzo ostry nóż \* Ciemny sos sojowy

### Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy w osolonej wodzie około 10 minut dłużej niż zaleca producent. Ma to na celu rozgotowanie ryżu.  
Ogórki kroimy w paseczki.  
Papryki myjemy usuwamy ziarenka i kroimy w paski.  
Szczypiorek drobno siekamy.  
Łososia mimo iż jest w w plasterkach kroimy w mniejsze, podzielne kawałki.  
Makrelę mimo że jest to filet sprawdzamy czy na pewno nie ma ości i dzielimy tak jak łososia w niezbyt grube kawałki.
- 2 Ryż studzimy. Musi być zimny. Następnie ręką rozgniatamy aby konsystencja była lepka. Matę do zwijania sushi owijamy folią spożywczą co ułatwi nam zwijanie.  
Na tak przygotowaną matę kładziemy sushi nori. UWAGA Liście mają dwie strony. Błyszczącą i matową. Ryż układamy na stronę matową. Nakładając ryż używamy miseczki z wodą, w której zamaczamy palce aby łatwiej rozprowadzić ryż. Ryż układamy tak aby boki i brzeg były puste. Podążając za zdjęciami na pewno dacie sobie radę. Na ryż układamy jeden rodzaj ryby, papryki, ogórka i szczypiorku. Następnie centymetr po centymetrze ściśle zwijamy w rulon. Aby nasz rulon pociąć w plasterki potrzebujemy bardzo ostry nóż. Początek i koniec każdego rulonika nie jest doskonały, więc nie należy się tym przejmować. Tak jak z pierwszym liściem, tak postępujemy aż do wyczerpania składników. Ja zużyłam 7 liści. Tak przygotowane sushi podajemy z ciemnym sosem sojowym.

### Twoje notatki do przepisu: