

Sushi z ogórka

Autor: **fafiatko**Przepisów: **691** Ocena: **14266**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ogórek
- ryba ulubiona, surowa lub wędzona
- Ryż do suszi
- Ocet ryżowy, sól i cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Obrałam ogórka i go wydrążyłam
W międzyczasie ugotowałam ryż, wychodzi idealny:

Ryż na każde 25 dag ryżu, 350ml wody.

W skrócie- ale sprawdzone: ryż opłukałam cztery razy, aż woda będzie klarowna, odcedziłam i poczekałam pół godziny.

Ryż z wodą zagotowałam na średnim ogniu i jak się zagotuje podkręciłam gaz na minutę i potem znowu średni ogień przez 6 minut, potem jeszcze 10 minut na minimalnym gazie. Po wyłączeniu zostawiłam ryż na kolejne 10 minut. Nie można podnosić pokrywki.

Zaprawa do ryżu już jest łatwa, wymieszałam składniki i przelałam do ryżu. Na 25 ryżu to będzie 50ml octu ryżowego, łyżka cukru i łyżeczka soli.



- 2 Ryż włożyłam w plastry ogórka i dopchnęłam palcem rybę. U siebie zrobiłam z wędzonym łososiem.



- 3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: