

Sushi

Na 3 porce:

3 až 4 ks plátky řasy nori

250 g sushi rýže

400 ml vody a další voda na proplachování

45 g rýžového octa

30 g cukru krupice

7 g soli

do náplně například:

zelená okurka

barevné papriky

avokádo

(pro nevegetariány uzený losos, ančovičky)

k podávání:

sojová (nebo rybí) omáčka

nakládaný zázvor

wasabi pasta nebo křen

Nejprve připravíme rýži, kterou zalijeme v míse studenou vodou a necháme cca čtvrt hodinky stát. Pak až desetkrát propláchneme pokaždé novou studenou vodou, scedíme a rýži vložíme do mísy rýžovaru. Zalijeme studenou vodou v potřebném množství (pokud je na obalu rýže doporučeno jiné množství vody, řídíme se tímto doporučením). Před samotným vařením rýži necháme čtvrt až půlhodinku stát. Pak spustíme režim varu a přípravu ponecháme na rýžovaru. Po automatickém vypnutí necháme ještě 5 minut dojít mimo zdroj tepla. Mezitím si připravíme octový nálev prohřátím octa, cukru a soli v mikrovlnce a důkladným rozmícháním. Uvařenou rýži vyklopíme do širší mísy a načechráme vařečkou nebo vidličkou. Postupně do rýže vmícháváme octový nálev a necháme směs za občasných promíchání zchladnout.

Mezitím si nakrájíme zeleninu na tenké plátky, delší nudličky nebo dlouhé hranolky. Podložku na sushi obalíme potravinářskou folií, připravíme si vše potřebné na dosah a navíc ještě misku s vodou K namáčení rukou.

Plátek řasy položíme hrubou stranou nahoru, poklademe cca centimetrovou vrstvou rýže, ale nejvzdálenější okraj necháme bez náplně. Rýžovou směs uhladíme navlhčenými prsty, zeleninu nebo rybu položíme ve stejném směru jako volný okraj do cca první třetiny až poloviny. Pomocí podložky stáčíme řasu s náplní do pevné ruličky, před koncem stáčení volný okraj řasy navlhčíme vodou, dotočíme. Navlhčená řasa se tak přilepí a váleček pevně uzavře. Krájíme ve vodě namočeným ostrým nožem na 1 až 2 cm plátky a ihned podáváme s mističkou sojové omáčky, trochou wasabi pasty a nakládaným zázvorem.

Jíme rukou nebo hůlkami.