



Sushi California rolls (kalifornské rolky)

Ingredience

řasa Nori: 5 ks
sushi rýže: 500 g
rýžový ocet: 2 PL
třtinový cukr: 4 KL
sůl: 1 KL
sezamová semínka: 3 PL
čerstvá ryba (losos, tuňák), avokádo, okurek
citrónová šťáva
křen wasabi
sójová omáčka
nakládaný zázvor

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Sushi rýži uvaříme stejným způsobem, jako v receptu na Maki sushi a ochutíme ji rýžovým octem smíchaným s cukrem a solí. Podložku na sushi přikryjeme potravinovou folií, na ni položíme řasu, kterou po celé ploše potřeme rýží. Řasu otočíme tak, aby se rýže dotýkala potravinové folie, na kraj...

Sushi California rolls (kalifornské rolky) - recept

Sushi rýži uvaříme stejným způsobem, jako v [receptu na Maki sushi](#) a ochutíme ji rýžovým octem smíchaným s cukrem a solí. Podložku na sushi přikryjeme potravinovou folií, na ni položíme řasu, kterou po celé ploše potřeme rýží. Řasu otočíme tak, aby se rýže dotýkala potravinové folie, na kraj položíme proužek ryby, vedle něj tenké proužky avokáda pokapané citrónovou šťávou a proužky okurku. Sushi zamotáme a obalíme v nasucho opraženém sezamu.

Sushi California rolls se podávají s křenem wasabi a sójovou omáčkou, jako přílohu můžeme zvolit nakládaný růžový zázvor.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí