

## WORTH TO EAT...

Food blog

### Lososový a zeleninový sushi sendvič

Potřebujeme: (na 10 sendvičů)

- 250 g rýže na sushi
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 1 polévková lžice Mirinu (rýžový destilát)
- 2 polévkové lžice rýžového octa
- tři pláty řasy Nori
- černý sezam
- wasabi pasta
- sojová omáčka
- na variantu s rybou
- avokádo
- syrový losos
- na vegetariánskou variantu
- mrkev
- avokádo
- okurka



Jak na to:

Nejprve si připravíme rýži. Rýži propláchneme pod proudem vody, než je voda, co rýži protéká čirá. Propláchnutou rýži dáme do hrnce, zalijeme 1,5 x násobkem vody a vaříme, než se všechna voda vsákne, poté dáme ještě asi na deset minut rýži odstát, než je úplně měkká. V mističce smícháme rýžový ocet, Mirin, cukr a sůl, vzniklou tekutinu nalijeme do rýže, pořádně promícháme a necháme rýži vychladnout. Lososa a avokádo nakrájíme na tenké plátky. Pokud chcete připravovat i vegetariánskou variantu, nakrájejte si ještě mrkev a okurku.

Na řasu Nori rozložíme rovnoměrně slabší vrstvu rýže (pokryjeme takto 2 pláty řasy). Na 1. plát rýže poklademe plátky lososa, posypeme sezamem a jako další vrstvu rovnoměrně rozložíme avokádo. Vše přiklopíme 2. řasou Nori pokrytou rýží a lehce zezhora přimáčkneme, třeba pomocí prkýnka. Takto připravenému bloku sushi ostrým nožem zarovnáme okraje. Celý čtverec rozkrojíme na 4 stejné menší čtverce a ty pak každý na dva trojúhelníky.

Kdo nemá rád syrovou rybu, může si připravit vegetariánskou variantu, postup bude úplně stejný, akorát místo lososa se sendvič naplní avokádem, mrkví a okurkou.

Já jsem z rýže, která mi zbyla, a třetího plátu řasy, vytvořila zeleninový kalifornský sushi sendvič, který spočívá v tom, že řasa Nori je schovaná uvnitř sushi. Když máme řasu pokrytou rýží, rýži bohatě zasypete sezamem, přimáčkneme a otočíte sezamem dolů. Přímou na řasu pak navrstvíme zeleninu a přikryjeme opět řasou tak, že rýže se sezamem bude nahoře. A máme hotovo :-).

Dobrou chuť ♥