

# Sushi futomaki z wędzonym łososiem, warzywami i serkiem śmietankowym



Autor: **PatiGotuje**  
Przepisów: **378** Ocena: **4932**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- około 120 g ryżu do sushi
- 2 arkusze nori
- 100 g wędzonego łososa
- zielony ogórek
- Papryka czerwona
- Awokado
- serek śmietankowy
- wasabi
- Zaprawa do ryżu:
- 3 łyżki octu ryżowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- Do podania:
- wasabi
- marynowany imbir
- Sos sojowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowania rozpoczynamy od wypłukania ryżu. Ryż zalewamy wodą, mieszamy, odcedzamy i tak około 5 razy (do momentu kiedy woda przy mieszaniu będzie czysta). Po przepłukaniu pozostawiamy go w misce, zalewamy wodą i pozostawiamy na 30 minut. Po tym czasie możemy go odcedzić, przełożyć do garnka, zalać wodą (wody musi być objętościowo tyle samo co ryżu) i gotować pod przykryciem. Po zagotowaniu zmniejszamy płomień i gotujemy pod przykryciem 10 minut. Po tym czasie wyłączamy palnik i pozostawiamy ryż na 20 minut również pod przykryciem.
- 2 W tym czasie przygotowujemy zaprawę. W miseczce mieszamy ocet, cukier i sól, mieszamy do momentu aż składniki się połączą. Ryż przykładamy do miski, dodajemy zaprawę i dokładnie mieszamy. Powinno robić się to ostrożnie, drewnianą łyżką, przewracając ziarenka z brzegów do środka miski tak aby ich nie uszkodzić. Przygotowany ryż pozostawiamy do wystudzenia.
- 3 Warzywa, łososa i awokado kroimy w plasterki.
- 4 Na macie bambusowej układamy arkusz nori błyszczącą stroną do dołu. Zwilżamy dłonie wodą

i układamy równomiernie ryż na 2/3 arkusza. Na środku smarujemy (palcem) pasek wasabi i pasek serka śmietankowego. Układamy obok siebie w jednej linii najpierw paski łososia, później papryki, awokado i ogórka. Przy pomocy maty zwijamy rolkę (tutaj najlepiej oglądnąć jakieś filmiki instruktażowe, aby zobaczyć jak dokładnie się to robi). Rolkę kroimy na pół, później te połówki układamy koło siebie i kroimy je na 3 części. Dzięki temu powstanie nam 6 identycznych kawałków. Podczas krojenia najlepiej za każdym razem przetrzeć nóż wilgotną ścierką.

- 5 Podajemy w towarzystwie sosu sojowego, imbiru marynowanego i pasty wasabi.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: