

Sushi z pieczonym łososiem

Autor: **Ashira**Przepisów: **34** Ocena: **924**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ryż długoziarnisty, 250g
- ocet ryżowy, 2-3 łyżki
- cukier, łyżka
- ogórek świeży, ok.2
- kapusta pekińska posiekana, garść
- łosoś surowy, 220g
- teryaki sos
- nori (płatki wodorostów), ok.5

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż przepłukujemy. Następnie zalewamy taką samą objętością wody co ryż i gotujemy 40min. Ugotowany przekładamy do dużej płaskiej miski i szybko acz delikatnie mieszamy drewnianą szpatułką. Następnie polewamy mieszanką octu i cukru mieszamy i zostawiamy do zakwaszenia. Łososa polewamy sosem teryaki zostawiamy na pół godziny do zamarynowania. Owijamy folią aluminiową i pieczemy ok. 10min w 180 st. w piekarniku. Ogórka kroimy na paseczki. Upieczonego łososa tak samo. Nori wykładamy ryżem, na srodku układamy ogórka, kapustę i pas z łososa. Zawijamy dość ciasno. Kroimy na porcje. Podajemy z sosem sojowym w miseczce (do maczania sushi). Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: