

Sushi za prave sladokusce

Zdravo, hranjivo i egzotično jelo za kojem luduje čitav svijet, svakako je slavna japanska delicija - sushi. Pred vama je jedan od najboljih, a ujedno i najjednostavnijih, japanskih recepata. Uživajte!

Sastojci:

- 4 - 6 listova nori-alge
- riža za sushi
- 3 velika filea dimljenog lososa
- svježi krastavac
- klice
- 1 dcl bijelog alkoholnog octa
- 1 dcl vode
- 1 čajna žlica šećera
- sos od soje
- podloga za izradu sushija (najbolje od bambusa)

Priprema:

Važno je da nabavite rižu za sushi (jer je ljepljiva i njome se lakše radi) te da je nakon kuhanja ne ispirate da zadrži škrob i ostane što više slijepljena. Skuhajte, dakle, rižu (mjera - šalica 2 dcl), u posoljenoj vodi. Kada je skuhana, ocijedite je, ali je nemojte ispirati - lakše će se rolati ljepljiva i puna škroba.

Napravite otopinu (2 dcl) octa, šećera i vode (vode i octa u jednakoj količini - 1 dcl). Rasprostrite rižu u plitkoj posudi i dok je još topla polijte otopinom octa, šećera i vode te pustite da se ohladi.

Zagrijte alge na srednjoj temperaturi, na električnoj ploči, 20-ak sekundi sa svake strane, dok ne promijene boju u svijetlo-zelenu.

Izrežite losos na tanke trake. Izrežite i svježe krastavce na tanke trake. (Oboje dužine malog prsta). Stavite algu na podlogu za izradu sushija, na nju stavite rižu u tankom sloju (debljini jednog zrna) po čitavoj dužini, te slažite losos i krastavce po duljini i posipajte klicama. Algu presavinite poput rolade, dobro sve stisnite. Nastavite postupak sa svakom alogom. Izrežite rolade sushija na veličinu koja vam odgovara i

poslužite uz soja sos.

Napomena: od ove količine sastojaka dobit ćete oko 30-ak sushija.