

Maki i uramaki sushi



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME

> 60 min



BROJ PORCIJA

10 do 15 kom

Sastojci

200 g riže kratkog zrna
220 ml vode
listovi alga nori
100 g svježeg lososa ili tune
1 avokado
1 krastavac
rižin ocat
malo soli

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Sushi na slici pripremio je Kristijan Ilić u kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* našem YouTube

#skuhanodoma koju možete pogledati na kanalu

Recept by @e.v.e.ginger

Bijelu rižu kratkog zrna ili sushi rižu (važno da je ljepljiva) potrebno je dobro oprati dok zadnja vode nije potpuno čista, a zatim poklopljenu kuhati 10-ak minuta na laganoj vatri. Omjer riže i vode 1:1 odnosno koliko riže toliko vode. Važno je ne otvarati poklopac tijekom kuhanja, a nakon kuhanja riža mora odstajati poklopljena još 10 do 15 minuta nakon kuhanja.

U međuvremenu pripremite ribu, alge, povrće i vinaigrette za rižu.

Svjež i losos ili tunu, krastavac i avokado narežite na kockice veličine zalogaja.

U 220 ml vode dodajte 5 žličica rižinog octa, malo soli i malo šećera, promiješajte pa umiješajte u odstajalu rižu kako je objašnjeno u videu.

Zatim zagrijte listove nori algi, kuhinjskim plamenikom ili na tavi.

Na tostiranu algu stavite rižu do pola alge, utisnite losos ili tunu, zarolajte pomoću bambus rolera i vaš **maki** je spreman. Poslužite ga sa soja sosom, kiselim đumbirom i wasabijem.

Malo drugačijim načinom pripreme možete napraviti i **Uramaki** sushi koji se priprema drugačijim redoslijedom, kao izokrenuti maki. Riža izvana obuhvaća algu i punjenje.

Rižu ravnomjerno raspodijelite po algi, posipajte je sezamom pa okrenite naopako na podlogu od bambusa, a zatim je puniti lososom, ABC ili nekim drugim krem sirom i naribanim svježim povrćem po želji. Nakon punjenja, čvrsto zarolajte pa netom prije posluživanja režite na individualne porcije mokrim i oštrim nožem.

Video recept pogledajte u zabavnoj kulinarskoj emisiji *Kuhinje svijeta* na našem YouTube kanalu

Dobar tek!