
Sushi z surową rybą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2879 razy.

2 kalmary,

12 krewetek,

450 g świeżej ryby,

3 łyżeczki pasty wasabi (albo chrzan z musztardą),

imbir,

800 g ryżu sushi

Kalmary umyć , odciąć macki, wyjąć ości, odblokować , rozciąć na pół, rozplaszczyc i pociąć na kawałki, zanurzyć na krótko we wrzątku, osączyć . Krewetki obrać z łusek, obciąć głowy, umyć , zanurzyć we wrzątku. Rybę oczyścić , umyć , odfiletować , zdjąć skórę, pokroić na kawałki, przykryć folią, wstawić na 15 min. do lodówki. Z ryżu utoczyć zwilżonymi palcami wałeczki o takiej wielkości, by schowały się pod kawałkiem ryby lub kalmara, posmarować pastą wasabi. Wałeczki ryżowe nakrywać kawałkiem kalmara, rozplaszczoną krewetką lub kawałkiem ryby. Ułożyć sushi na tacy, przybrać imbirem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

,1713976428

Nadesłał(a): 2024-06-18 06:37:22