

---

# Sushi-hadaka-maki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2469 razy.

Porcja dla 5 osob.    Czas przygotow. 20 min.

200 g ryżu do sushi (przepis w tym rozdziale "ryż do sushi"),

1 ogorek,

1 omlet japoński (przeois w rozdziale "jajka"),

1 kwadrat alg "nori",

imbir marynowany,

1 łyżeczka uprażonych ziaren sezamowych.

1. Położyć na desce do krojenia matę bambusową, a na nią folię plastikową. Omlet pokroić w kwadratowe słupki o grubości ok. 1 cm., ogorek obrac tak, aby

zostało na nim trochę skórki, przekroić na pół, wydrzążyć nasiona i pokroić w

słupki jak omlet.

2. Na folii ułożyć warstwę ryżu, wyrównać, na ryżu położyć kwadrat wodorostów,

na nim słupki z omleta, kawałki ogorka i marynowany imbir.

3. Zrolować, dociskając matę, rozwinąć, pokroić na kawałki o grubości 1,5 cm.,

ozdobić szczyptą uprażonych ziaren sezamowych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 12.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)