
Sushi z kawiozem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2049 razy.

Porcja dla 3 osob. Czas przygotow. 10 min.

3 łyżeczki czerwonego kawioru,

3 łyżeczki czarnego kawioru,

3 łyżeczki żółtego kawioru,

9 łyżek ryżu (przepis "ryż do sushi" w rozdziale "macz-ryż"),

1 łyżeczka pasty wasabi (przepis w rozdziale "ogólne"),

9 pasków alg (wodorostów) nori o wielkości 10 x 4 cm.

1. Ryż uformować w waleczki i posmarować pastą wasabi.
2. Każdy waleczek ryżowy owinać paskiem alg nori w taki sposób, aby wystawał on ponad ryż na wysokość ok. 1 cm.
3. Na waleczek nałożyć łyżeczki kawioru.
4. Gotowe sushi w grupach na talerzu lub deseczce przybrać zielonym listkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 16.

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