
Sushi z surowa ryba, kalmarem i krewetka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2657 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 30 min.

2 kalmary,

12 malych krewetek,

450 g bardzo swiezej ryby (tunczyk, makrela, sledz, ostrobok,

sardynka, karmazyn),

3 lyzki pasty (chrzan) wasabi (przepis w rozdziale "ogolne"),

kilkanascie platkow marynowanego imbiru,

800 g ryzu (przepis "ryz do sushi" w rozdziale "macz-ryz").

1. Kalmary nalezy umyc, odciac macki, wyjac osc, odblonowac, rozciac na pol,

rozplaszczyc i pociac na kawalki wielkosci ok. 2,5 x 5 cm., zblanszowac

krotko we wrztku, osaczyc.

2. Krewetki obrac z lusek, obciac glowy, umyc i takze zblanszowac we wrztku.

3. Rybe oczyszcic, umyc, odfiletowac, zdjac skore, pokroic na kawalki o lekko

trapezowatym ksztalcie i wielkosci 2 x 5 cm., przykryc folia, wlozyc na 15

min. do lodowki.

4. Z ryzu utoczyc zwilzonymi palcami waleczki o takiej wielkosci, by schowaly

sie pod kawalkami ryby lub kalmara, posmarowac pasta wasabi.

5. Waleczki ryzowe nakrywac kawalkiem kalmara, rozplaszczona krewetka lub kawalkiem ryby.

6. Ulozyc sushi na prostokatnej grubej deseczce, na tacy lub polmisku, przybrac zielonymi listkami o ladnym ksztalcie oraz kilkoma platkami marynowanego imbiru.

7. Przed kazdym ustawic malutki talerzyk z sosem sojowym.

8. Sushi je sie palcami, ujmujac kazdy kawalek trzema palcami w polowie, macza

strona garnierowana w sosie sojowym niezbyt obficie, aby nie zagluszyc delikatnego smaku swiezej ryby, kalmara i krewetki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 14.

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

nie masz pojecia co to jest sushi

Nadestal(a):jarek 2006-06-17 02:06:08