

# Domácí sushi

Romana Kvasničková

## Ingredience:

- 1 ks avokáda
- šťáva z ½ citronu
- 4 pláty řasy nori
- 1 svazek pažitky

## wasabi pasta

- sójová omáčka
- Na rýži:
- 400 g jasmínové rýže
- 80 ml suši octa
- 2 lžičce krupicového cukru
- ½ lžičky soli

## Postup:

Nejprve si několikrát propláchneme rýži studenou vodou, dokud z ní nebude odtékat čirá voda, nasypeme ji do hrnce a přidáme vodu (1,5 dílu vody na 1 díl rýže). Vaříme do měkka cca 12min. Ocet, cukr a sůl smícháme, aby se vše rozpustilo. Poté směs přilijeme k rýži a opatrně promícháme. Nakonec necháme rýži vychladnout. Dále si oloupeme avokádo a nakrájíme je na dlouhé, tenké plátky, které pokapeme citronem.

Vezmeme 1 plát nori řasy a položíme jej na bambusovou podložku (lesklou stranou dolů). Na řasu rovnoměrně rozvrstvíme ¼ rýže – u jednoho okraje ponecháme cca 3cm volné a potřeme je vodou.

Na rýži poté navrstvíme (zhruba uprostřed) do jedné řady kousky avokáda a pažitky. Pomocí sushi podložky zarolujeme směs do válečku.

Totéž zopakujeme se zbylými ingrediencemi. Hotové rolky nakonec krájíme na cca 2 cm široká kolečka. K sushi podáváme kuličku wasabi pasty a sójovou omáčku na namáčení.

