

Nigiri sushi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 37min , Porce: 4

735 kalorií , **0 g** cukrů , **5 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/nigiri-sushi>

Příprava

Ze všeho nejdříve si připravíme rýži, kterou vyplachujeme v sítu tak dlouho, dokud nám z ní neteče čirá voda. Poté vložíme do hrnce a zalijeme vodou tak, aby byla rýže potopená a voda nad rýží měla přibližně 1 cm. (Kdo má rýžovar, udělá rýži v něm) Vodu s rýží přivedeme k varu a povaříme, přibližně 12 minut. Poté rýži z ohně odstavíme, přikryjeme a necháme odpočívat 10 minut. Voda se do rýže vsákne. Po deseti minutách zalijeme octem, jemně promícháme a přikryjeme pokličkou. Necháme vychladnout a vsáknout ocet. Jakmile nám rýže vychladne, můžeme tvarovat. Připravíme si mističku s čistou vodou, nebo rýžovým octem, který dezinfikuje a ruce si v něm namočíme. Nabereme trochu rýže a v rukou tvarujeme malý "hranol" (viz. obrázek). Není dobré dělat hranol moc velký, ztratí se v něm následně chuť ryby. Jakmile máme z rýže utvořeny hranoly, nakrájíme si ve stejné velikosti losos a poklademe jej na rýžové hranoly, čímž je Nigiri sushi hotovo. Podáváme s pastou wasabi, sojovou omáčkou a nakládaným růžovým zázvorem. Wasabi si rozmíchá v sojové omáčce každý sám, podle toho jak ostrou chuť má rád.

Ingredience

- 175 g speciální rýže na sushi
- 4 lžíce rýžového octu na sushi
- 1 filet z lososa
- 3 lžíce sojové omáčky na sushi
- wasabi pasty dle chuti
- 1 hrst nakládaného růžového zázvoru

Kategorie

Výjimečný den, Japonská, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod

▫ **Tip k receptu**

Plátky lososa by neměly být moc tlusté, sushi nemá být přeraženo jednou chutí, všechny chutě musí být jemné ale přitom výrazné.

