

Sushi

Tökéletes választás egy laza estére, amikor valami különlegeset, mégis otthonosat ennél.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 70 perc

Adag: 10

Desszert

HOZZÁVALÓK

1 répa
100 g surimi
4 db tojás
1 uborka
1 póréhagyma
600 g rizs
2 ek rizsecet
10 db nori lap
Só
Cukor
Szójaszós

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.12.30

ELKÉSZÍTÉS

1.

A répát meghámozom, vékony szeletekre vágom és a surimivel együtt bő szójaszószos vízben puhára főzöm.



2.

A tojásokat kettessel felverem, megcukrozom és serpenyőben megsütöm. Ha kész, hosszú csíkokra vágom.



3.

A hagymát és az uborkát is hosszú és vékony csíkokra vágtam. A surimit szétszedtem.



4.

A rizst kifőztem 2 ek rizsecettel és bőven megsóztam. Ha kihűlt, mehet a tekerés! A sushi lapot a fényes felével lefele a bambuszra helyezzük, vizes kézzel mehet rá a tetszőleges mennyiségű rizs és a többi hozzávaló. Ha szükséges, még sózhatjuk.



5.

A bambuszunk segítségével szorosan feltekerjük, de a legvégét előtte picit bevizezzük.



6.

Kész is a házi makink!

