

Suši

Za 4 osobe

2 šolje pirinča
2 šolje vode
1/4 šolje sirćeta
2 kašike šećera
kašičica soli
nekoliko kapi soja sosa
pakovanje Nori algi
krastavac
šargarepa
3 jaja
125 g dimljenog lososa
200 g svežeg lososa
100 g štapića od krabe
100 g očišćenih škampa
avokado

Wasabi

2 kašike rena
2 kašike graška
kašičica senfa

Način pripreme

1. Pirinač oprati u nekoliko voda. Zatim ga u šerpi potopiti sa 2 šolje vode i ostaviti da odstoji 30 minuta. Nakon toga uključiti ringlu i kada proključa smanjiti temperaturu na minimalnu, pa kuvati poklopljen pirinač još 10 minuta. Zatim isključiti ringlu i ostaviti poklopljen pirinač još 20 minuta. Nakon toga izvaditi ga na oval ili tepsiju i poprskati ga rastvorom od šećera, soli i sirćeta, pa ga laganim pokretima mešati da bi svako zrno ostalo rastresito. Kada se ohladi, prekriti ga vlažnom krpom do slaganja sušija.

2. Napraviti zamenu za wasabi: izmiksovati u blenderu grašak, ren i senf. Staviti ga u frižider da se hladi.

3. Napraviti omlet od jaja i pažljivo ga urolati kao palačinku.

4. Iseći krastavac i šargarepu na podjednake štapiće.

Važno: pre početka pravljenja suši rolnica ili "knedlice" napraviti mešavinu vode (3dl) i sirćeta (3kašike) kojom će se vlažiti dlanovi da se pirinač ne bi lepio za ruke.

5. Pri slaganju sušija iskoristiti maštu. Primer: na asuricu za rolanje (tatami) staviti nori algu (iznad ringle ili otvorenog plamena ispraviti algu

ako je u pakovanju bila savijena), zatim prekriti je tankim slojem pirinča (ostaviti na ivicama alge oko 1cm bez pirinča), naneti vasabi u tankom sloju u vidu linije na mesto gde će ići i ostali sastojci pa po izboru:omlet, riba ili povrće. Tatamijem sve to urolati u rolnu. Rolnu seći na širinu od 2 cm da bi se dobio presek: u centru povrće, riba, omlet, oko pirinča i sve to obmotano nori algom.

Savet: Pravljenje sušija je umetnost koja se uči godinama. Neka vas ne obeshrabre početničke muke (kojih će sigurno biti).