



Karališkieji suši su antiena



INGREDIENTAI

200 g	suši ryžių
4 vnt.	Nori dumblio lapų
1 vnt.	Bambukinės servetėlės sušių vyniojimui
	Sirupui, ryžiams sulieti:
160 ml	ryžių acto
80 ml	cukraus
80 ml	druskos
	[darui:
Pagal poreikį	KITCHEN me karštai rūkyta antienos file
Pagal poreikį	Wasabi krienų
1 vnt.	Avokado
1 vnt.	agurko
	Suši padengimui:
Pagal poreikį	KITCHEN me sūdytos-parūkytos antienos file
Pagal poreikį	svogūnų laiškų

Gaminimas

Japonai sušius vertina kaip greitą, sveiką maistą. Iki šiol mūsų komanda manė, kad sušius pasigaminti sugeba tik patyrę meistrai, bet... Mums pavyko, pavyks ir Jums!!!

1. Nuplaukite kruopščiai ryžius: užpilkite juos vandeniu ir švelniai skalaukite vis keičiant vandenį, kol taps skaidrus (*ne baltas*). Vandenį keiskite mažiausiai 5 kartus.
2. Nuplautus ryžius sudėkite į puodą ir užpilkite vandeniu – maždaug 2,5 cm virš ryžių turi būti vandens.
3. Kol ryžiai verda, pasiruoškite sirupą: ryžių actą, cukrų ir druską supilkite į indą ir pakaitinkite, kol ištirps cukrus. Palikite atvėsti.
4. Užvirus ryžiams sumažinkite ugnį iki minimumo ir dar palikite virti 15 minučių, o išvirus leiskite jiems *“pailsėti”* 5-10min.
5. Ryžiams *“pailsėjus”* supilkite paruoštą sirupą (*pilkite pagal skonį*) ir atsargiai viską išmaišykite.
6. Kad greičiau ryžiai atvėstų, sudėkite juos ant plokščio paviršiaus (*puikiai tam pasitarnaus orkaitės kepimo skarda*).
7. Ant bambukinės servetėlės patieskite suši *nori* lapelį blizgančia puse į apačią, vertikalčiai einančiomis juostomis.
8. Susidrėkinkite rankas, kad prie jų neliptų ryžiai. Paimkite saują ryžių ir jais padenkite *nori* lapelį plonu tolygiu sluoksniu, paliekant +/- 3 cm kraštelį viršuje.
9. Nori lapą su ryžiais apverskite (*ryžiai turi būti apačioje*).
10. Imkite truputėlį wasabi krienų ir patepkite piršto platumo juosta per visą *nori* lapo ilgį, maždaug per centrą *nori* Ant lapo dėkite sūrio kremo juostelę, supjaustytus juostelėmis agurkus, avokadą, supjaustytą juostelėmis **karštai rūkytą antienos file** ir kilimėlio pagalba formuokite trikampį suši.
11. Gautą suši padenkite: vieną pusę **sūdytos parūkytos antienos file juostelėmis**, kitą – smulkintais svogūnų laiškais ir kilimėlio pagalba dar paslėkite, kad **sūdyta parūkyta antienos file** ir svogūnų laiškai priliptų.
12. Ritinėlį supjaustykite aštriu peiliu (*prieš pjaustant peilį sudrėkinkite šaltu vandeniu*) į 8 lygias dalis.
13. Taip paruoškite likusius suši.
14. Belieka tik pamirkyti į sojos padažą ir mėgautis skoniais!

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

Atgal į receptų sąrašą