

## Suši su karštai rūkyta antienos file



### Gaminimas

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, vertikaliai 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. Maždaug per centrą *nori* lapo, padengto ryžiais, supjaustytus juostelėmis agurkus, avokadą, krabų lazdeles, įdarytas sūriu ir žalumynais, supjaustytą juostelėmis **karštai rūkytą antienos file** ir kilimėlio pagalba formuokite *suši*.
10. Paruoštą ritinėlį supjaustykite aštriu peiliu (*prieš pjaustant peilį sudrėkinkite šaltu vandeniu*) į 8 lygias dalis.
11. Taip paruoškite likusius *suši*.
12. Belieka tik pamirkyti į sojos padažą ir mėgautis skoniais!

Skanių akimirų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

Atgal į receptų sąrašą



### INGREDIENTAI

200 g	suši ryžių
4 Nori	dumblio lapai
1 vnt.	bambukinė servetėlė sušių vyniojimui
	Sirupui (ryžiams sulieti):
160 ml	ryžių acto
80 ml	cukraus
80 ml	druskos
	Įdarai:
100 g	karštai rūkyta antienos file
pagal poreikį	Krabų lazdelės, įdarytos sūriu ir žalumynų įdaru
1 vnt.	avokadas
1 vnt.	agurkas