

Kaszi Polskie Sushi



Składniki

Kaszi

1 szklanka - kasza pęczak

2 szklanka - woda

1 szklanka - wywar z
kurczaka

2 łyżka - kasza manna

8 szt. - nori

1 szt. - serek śniadaniowy

Philadelfia

1 szt. - ogórek zielony

3 szt. - ogórek kiszony

3 łyżka - chrzan

koperek

5 łyżka - majonez

2 szt. - cebula

2 szt. - jajko

ocet jabłkowy

Dodatki

1 szt. - cytryna

1 szt. - płat wędzony

pstrąga

czarnuszka

10 szt. - ogonek z raków

Opis wykonania

Polskie sushi z kaszą i pstrągiem.

Kasze trzykrotnie płuczemy. Do garnka wlewamy zimną wodę sól oraz wywar. Gotujemy na wolnym ogniu przez około 40 minut. Gdy kasza jest gotowa wlewamy 1 łyżkę octu jabłkowego 2 łyżki oliwy i kaszę manną. Zostawiamy kasze do ostygnięcia na płaskiej powierzchni na czas 20 minut.

Na macie do sushi kładziemy nori rozkładamy kaszę (warstwa o grubości 5-6 mm). Całość smarujemy warstwą serka i na środku układamy dodatki wędzony pstrąg ogórek raki itp.

Zwinęte rulony wkładamy do lodówki na 30 minut. Potem kroimy na kawałki o grubości 2-3 cm.