

Kushi z jajem przepiórczym



Składniki

2 szt. - Nori
1½ szklanka - Kasza
jęczmienna
6 szt. - Jaja przepiórcze
Wasabi
Szcypiorek
Sushi Su

Opis wykonania

Kasza z jajem przepiórczym w nori to bardzo zdrowe i piękne połączenie kuchni polskiej i japońskiej.

Gotuj kaszę przez 10-12 minut (1½ szklanki na 1 szklankę wody) i odstaw na około 10 minut aby doszła. Przełóż do drewnianej miseczki dopraw 3 łyżkami Sushi Su.

Położ nori błyszczącą stroną na zewnątrz, na 3×4 arkusza nałóż kaszę, wasabi, ułóż jajka, szcypior i zwiń. Roluj delikatnie. Bardzo ostrym nożem pokrój na porcje.