

Wielkanocne koszyczki z jajkiem przepiórczym i śledziem



Składniki

2 liście nori
1/2 szklanki kaszy
jęczmiennej
4 jaja przepiórcze
1 śledź wiejski w oleju
Wasabi
1 szczypiorek
1 Sushi Su

Opis wykonania

Uroczę koszyczki wielkanocne z kaszy ze śledziem i jajem przepiórczym w nori.

Opis przygotowania:

Kaszę gotuj przez 10-12 minut (1½ szklanki na 1 szklanę wody), a następnie odstaw na około 10 minut żeby doszła.

Przełóż do drewnianej miseczki i dopraw 3 łyżkami Sushi Su.

Położ nori błyszczącą stroną na zewnątrz, na 3×4 arkusza nałóż kaszę i wasabi i drugą porcję kaszy. Zwiń w rulon i roluj delikatnie.

Bardzo ostrym nożem pokrój na porcje.

Na każdej porcji połóż kawałek śledzia, kawałek szczypiorku i kawałek jajka. Kawałek szczypiorku wygnij w kształt pałaka koszyczka.