Suši s krevetkami

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 ks krevet
150 g čerstvé okurky
2 ks vejce
1 lžíce krenexu
1 lžíce hořčice pikant
200 g rýže
4 lžíce vinného octa
3 lžíce cukru krupice
2 lžičky soli
2 lžíce bílého vína
sojová omáčka

Postup

Rýži promyjeme ve studené a pak v horké vodě, uvaříme ve 3 dl vody na plotýnce nebo v mikrovlnné troubě. Vařenou teplou rýži polijeme zálivkou z octa, cukru, soli a vína a promícháme až je hmota houbovitá. Necháme ji vystydnout jen pod utěrkou. Ze dvou rozšlehaných vajec upečeme tenkou omeletu nejlépe čtvercového tvaru. Na potravinářskou folii položíme omeletku, na ni navrstvíme studenou rýži, potřeme směsí krenexu a hořčice, poklademe proužkem okurky bez semínek, nejlépe čerstvými krevetkami, přitlačíme rýži ze všech stran a upevníme folií do válečku, rozvineme, ostrým nožem krájíme kousky asi 3 cm silné a na podnose upravíme spolu s ozdobenou zeleninou. Servírujeme s miskou se sojovou omáčkou. Tento pokrm je velmi výživný a příjemný zároveň – ochutnejte! TIP: Suši je mnoho druhů z různě kombinovaných surovin. Velmi často se objevuje zabalení rýžové směsi do velmi výživné mořské řasy nori, kterou lze i péct. Vaječná omeleta na Suši nesmí být příliš tmavá, jen lehce a tence upečená.