Maki sushi

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1 hrnek	lepkavá rýže (nishiki)
200 ml	horká voda
2 lžíce	rýžový ocet (su)
1 lžíce	sladké rýžové víno
	sůl
	sušené plátky mořských řas (nori)
několik kousek	čerstvá a velmi kvalitní ryba (tuňák, losos, krevety)
kousky	čerstvá zelenina (okurka, avokádo)
	kvalitní sojová omáčka
	mletý japonský zelený křen (wasabi)
	marinovaný zázvor (bílý nebo růžový)

Postup přípravy

Rýži nejprve několikrát propereme. V hrnci ji zalijeme dvojnásobným množstvím vody a necháme ještě asi 15 minut odstát. Poté přivedeme k varu a vaříme asi 10 až 15 minut – aby byla lepkavá, ale nikoliv mazlavá. V misce si mezitím smícháme horkou vodu s rýžovým octem a sladkým rýžovým vínem a přidáme sůl dle chuti. Uvařenou rýži přendáme do větší mísy a rozprostřeme ji, aby zchladla. Postupně do ní opatrně přimícháme připravenou směs. Během tohoto procesu je vhodné rýži ochlazovat (Japonci to například dělají speciálním vějířem). Nyní si na bambusovou podložku přetáhneme potravinovou fólii. Na ni položíme řasu nori a rozprostřeme na ni vrstvu ochucené rýže. Vzdálenější konec řasy přitom necháme asi půl centimetru prázdný – kvůli snazšímu zabalení. Doprostřed naskládáme vybrané ingredience: tenké plátky tuňáka, lososa, okurky, avokáda, okurky… Prázdný konec řasy navlhčíme vodou a celou řasu opatrně srolujeme. Pro snazší krájení můžeme vzniklý váleček před krájením vložit na chvíli do lednice. Maki sushi podáváme spolu se sojovou omáčkou, křenem wasabi a naloženým zázvorem. (Dvě poslední ingredience jsou velmi pikantní –

proto pozor na množství.)

Poznámka: ***Maki sushi je nejběžnější druh sushi****, jedná se o rýži zabalenou spolu s rybou nebo zeleninou v mořské řase. Vzniklá rolka se před podáváním nakrájí na kolečka.*