Sushi sendvič



10 minut náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 Jihočeský cottage
- 2 plátky nori mořské řasy
- hrníček uvařené shushi rýže
- uzený losos
- okurka
- mrkev
- chilli majonéza
- černý sezam
- sójová omáčka

Návod na přípravu:

Na pracovní plochu položíme plátek sushi řasy. Do jeho středu navrstvíme sushi rýži, cottage, proužky uzeného lososa, okurky a mrkve. Přidáme trochu chilli majonézy a posypeme sezamem. Jednotlivé cípy řasy postupně přehneme přes náplň směrem do středu tak, aby vznikl úhledný balíček. Ten pevně zabalíme do potravinářské fólie a necháme několik minut odležet, aby řasa změkla a vše dobře drželo pohromadě. Poté rozřízneme na poloviny a podáváme se sójovou omáčkou.

Druhou variantu připravíme tak, že plátek sushi řasy nastřihneme od spodního okraje do poloviny. Na první čtvrtinu rozprostřeme sushi rýži a posypeme ji sezamem. Na druhou čtvrtinu položíme uzeného lososa. Na třetí naneseme cottage a chilli majonézu a na poslední rozdělíme proužky okurky a mrkve.
Poté jednotlivé části postupně překládáme přes sebe, až vznikne kompaktní sendvič. Ten pevně zabalíme do potravinářské fólie, necháme krátce odležet a následně rozřízneme na poloviny. Podáváme se sójovou omáčkou.