

Sushi po česku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: **40**

875 kalorií , **50 g** cukrů , **6 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sushi-po-cesku>

Příprava

Z toastového chleba odkrojíme kůrku, nakrájíme krajíčky a vyválíme je na tenké plátky. Každý plátek po celé ploše potřeme pomazánkovým máslem a na ně položíme šunku. Pokládáme ji na 3/4 plátku, zbývajících 1/4 musí zůstat volná pro lepší rolování. Na kraj plátku, blíž k sobě, dáme tenký proužek papriky, kolem kterého plátek srolujeme, vytvoří se nám válečky. Dáme je na chvíli uležet do ledničky. Pak je navrchu potřeme pomazánkovým máslem, každý rozřízneme na 4 kousky a každý kousek posypeme nadrobno nastříhanou pažitkou.

Tip k receptu

Můžeme použít máslo s jakoukoliv příchutí nebo jakoukoliv pomazánku. Šunku můžeme nahradit uzeninou dle své chuti, ale musí být měkká, aby se plátek dobře roloval. Papriky hezky prostřídat dle barvy. Pažitku můžeme vyměnit za petrželku. Dětská verze: plátek můžeme potřít nutelou, posypat oříšky a dovnitř dát proužek banánu.

Ingredience

- 1 paprika (kapie)
- 10 plátků šunky
- 1 balení Pomazánkového másla
- 10 plátků toastového chleba
- 1 svazek pažitky

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod