

Uzlíčkové sushi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1005 kalorií , **2 g** cukrů , **74 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: Barbora Dvouletá

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzlickove-sushi>

Příprava

Sterilované bambusové výhonky nakrájíme na nudličky. Hlavičky hub shiitake krátce povaříme ve vodě ochucené sójovou omáčkou, scedíme a nakrájíme také na nudličky. Nadrobno nakrájené krabí tyčinky smísíme s připravenou rýží, bambusovými výhonky a houbami shiitake a ochutíme sezamem. Do mísy rozklepneme vejce, přidáme sójovou omáčku a našleháme. Hranatou pánev potřeme olejem a osmažíme na ní čtyři obdélníkové omelety. Ty pak překrojíme, abychom získali osm čtverců. Do každého čtverce urovnáme porci rýžové směsi a zabalíme jako uzlíček. Kraje omelety dobře přimáčkneme, aby byl sushi uzlíček uzavřený, a spoj nahoře převážeme proužkem spařeného špenátového listu.



Tip k receptu

Vodu, v níž vaříte houby, můžete dochutit i jednou lžící mirinu (sladké ochucovadlo). Rovněž jej můžete přidat, když šleháte vejce se sójovou omáčkou.

Ingredience

- ✓ 3 hrnečky rýže na sushi
- ✓ 100 g sterilovaných bambusových výhonků
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky
- ✓ 100 g krabích tyčinek Surimi
- ✓ 1 lžíce čeného sezamu
- ✓ 8 vajec
- ✓ 4 hub shiitake
- ✓ 1 lžíce sezamového oleje
- ✓ 8 listů špenátu

Kategorie

Výjimečný den, Japonská, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Párty občerstvení

