

detkityumen.ru

Домашние роллы



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Рис для суши, отваренный с добавлением рисового уксуса.

Листы нори (морская капуста)

Семга (или форель) с/с или копченая (какая больше нравится)

Сыр (подобный Филадельфия или другой сливочный)

Перец болгарский,

Огурец свежий

Подавать с соевым соусом, имбирем и васаби

Приготовление:

Рис, тщательно промыть в холодной воде. Залить водой примерно на толщину пальца выше уровня риса. Варить минут 10 (вода немного выпариться), под закрытой крышкой дать набухнуть еще минут 10, если будут излишки влаги, то убрать их бумажным полотенцем (сверху накрыть и дать полотенцу возможность впитать излишнюю влагу). Затем добавить немного рисового уксуса, (можно слегка подсолить некоторые еще и сахара немного добавляю) я оставляю так, все перемешать.

Приготовить бамбуковый коврик, сверху на него положить полоску целлофана, положить лист нори, затем слегка смочив руки в воде с добавлением рисового уксуса, выложить тонкий равномерный слой риса по все ширине листа, оставив с краю лишь 1 см., смазать немного сыром, положить полосочки перца, огурца и пластинки рыбы. Свернуть туго ролл, подтягивая коврик на себя. Разрезать острым ножом, смоченным в воде.

Все роллы по- домашнему готовы. Подавать с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом. Приятного аппетита.

22.12.2015

[Моё Золотце.@](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/346/