



# SUŠI

Recept pripravila: Bernarda Tard

## SESTAVINE:

4 LISTE NORI ALG  
250 G RIŽA ZA SUŠI  
KUMARA  
KORENJE  
PAPRIKA  
AVOKADO  
20 G DIMLJENEGA LOSOSA ALI TUNE  
SOJINA OMAKA



## PRIPRAVA:

- RIŽ OPEREMO IN SKUHAMO PO NAVODILIH, ZAPISANIH NA EMBALAŽI. ZELENJAVO IN RIBO NAREŽEMO NA DOLGE TANKE TRAKOVE.





- ALGE ZA SUŠI POLOŽIMO S SVETLEČO STRANJO NAVZDOL. PO ALGAH ENAKOMERNO RAZPOREDIMO RIŽ. NA ENI STRANI PUSTIMO PO VSEJ DOLŽINI PRIBLIŽNO 2 CM ŠIROK ROB, KI BO SLUŽIL KOT LEPILNI TRAK, KO BOMO ALGO ZVILI V SUŠI. NA SREDINO RIŽA POLOŽIMO NA TANKE DOLGE TRAKOVE NAREZANO ZELENJAVO IN/ALI RIBO.



- NATO ALGO ZVIJEMO V SUŠI. KO PRIDEMO DO ROBA, DRŽIMO VSE SKUPAJ OB PODLAGO KAKŠNO MINUTO. ALGO PO VSEJ DOLŽINI S PRSTI NAVLAŽIMO Z VODO, KI SLUŽI KOT LEPILO, IN SUŠI ZALEPIMO.





- SUŠI REŽEMO Z OSTRIM NOŽEM NA DOBER CENTIMETER ŠIROKE KOLUTE. NOŽ NAJ BO MOKER.



- SUŠI JEMO S PALČKAMI. POMAKAMO JIH V SOJINO OMAKO.

