

# Šunkové roládky na způsob sushi

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- parmezán 50 g
- nasekaná pažitka 2 lžíce
- kulatozrná rýže 150 g
- šunka 200 g
- **podle chuti**
- křen wasabi 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- sójová omáčka 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rýži propláchneme a uvaříme doměkka. Sýr nastrouháme. Pažitku omyjeme a nakrájíme najemno.

Do uvařené lepkavé a horké rýže vmícháme nastrouhaný sýr a pažitku. Dochutíme solí a bílým pepřem. Necháme prochladnout.

Na alobal, nebo fólii poklademe plátky šunky, které lehce potřeme křenem wasabi. Přidáme vlažnou rýžovou směs a pomocí alobalu srolujeme v rolku. Necháme odležet v chladu, nejlépe do druhého dne, aby se chutě prolnuly.

Před podáváním rolku nakrájíme na 1 cm silné plátky, které zdobíme petrželkou.

Šunkové roládky na způsob sushi podáváme jako chuťovku k vínu nebo samostatně jako předkrm. K dochucení můžeme podle chuti použít sójovou omáčku.