

Sushi z českých rybníků

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 0.5 lžička
- sójová omáčka 50 ml
- saké na vaření 50 ml
- kapří filet (bez kůže a kostí) 500 g
- cukr 50 g
- voda 100 ml
- rýžový ocet 2 lžíce
- prášek dashi 1 lžička
- vařená rýže na suši 480 g
- cukr 2 lžička
- chilli paprička 1 ks
- kořen zázvoru 10 g
- mirin (sladké japonské víno) 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Zázvor oloupeme a nastroháme, chilli papričku nakrájíme a rozemneme. Všechny suroviny mimo kapra dáme do hrnce a přivedeme k varu. Vložíme rybu a za deset vteřin ji zase vyjmeme. Nevaříme!

Po vyjmutí z marinády dáme filet na 1 minutu do studené vody. Poté jej opět vložíme do hrnce s

omáčkou, zatížíme talířkem, přiklopíme poklicí a přibližně 12 minut na velmi mírném ohni povaříme. Ryba takto nasákne všechny ingredience. Kapra necháme v marinádě vychladnout a pak jej nakrájíme na proužky.

V kastrůlku zahřejeme ocet, vmícháme sůl a cukr. Mícháme tak dlouho, až se suroviny v octu rozpustí. Směsí ochutíme vychlazenou sushi rýži a promícháme. Do misky dáme trošku octa, zalijeme vodou. V tekutině namáčíme ruce a z rýže vytvarujeme 16 oválných hrudek. Na každou dáme porci vychladlé okapané ryby a mírně ji přitiskneme.

Sushi z českých rybníků podáváme jako netradiční chuťovku.