

Sushi - Maki s krabími tyčinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- voda 3 šálek
- salátová okurka 1 ks
- rýže hikari nebo jasmínová rýže 1.5 šálek
- cukr 1 lžíce
- krabí tyčinky 1 balíček
- mořské řasy Nori 1 balíček
- sůl 1 lžíce
- japonský ocet 2 lžíce
- **podle chuti**
- křen wasabi 1 ks
- nakládaný zázvor 1 ks
- sójová omáčka 1 ks
- jarní cibulka s natí 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Rýži propláchneme pod tekoucí vodou. Rýži jsem použil jasmínovou místo originální japonské rýže hikari (kulatá zrna). Rýže by po uvaření měla být lepkavá, proto nelze použít jako náhradu českou rýží. Vodu a rýži dáme do hrnce. Rýže by měla být trochu ponořena. Přivedeme k varu a vaříme nepřikryté 2 - 3 minuty na prudkém ohni. Pak hrnec přikryjeme a vaříme na mírném ohni dalších cca

5 minut, voda v hrnci by se měla vyvařit. Lze použít i speciální hrnce na vaření rýže. Hrnec s rýží odstavíme a necháme cca 20 minut odpočinout.

Mezitím připravíme octový nálev. Používá se jen japonský ocet ale jako náhradu je možné použít nálev smícháním klasického octa, lžice cukru a lžice soli. Vše řádně promícháme, aby se cukr i sůl rozpustila. Do odstáté rýže přidáme buď japonský ocet nebo nálev jenž jsme si připravili dle chuti, pozor na kyselost. Rýži promícháme a necháme vychladnout .

Salátovou okurku opláchneme a nakrájíme podélně na hranolky (cca 0,5 cm až 1 cm v průměru). Nakrájíme jen takové množství, které upotřebíme jako náplň, záleží na velikosti okurky. Jarní cibulku odkrojíme a nať jemně nakrájíme (mimo konců).

Připravíme si bambusovou podložku, na kterou položíme arch mořské řasy lesklou stranou dolů kousek od spodního okraje. Rozprostřeme na mořskou řasu rovnoměrně připravenou rýži, a to na spodní část, nahore by část řasy měla cca 1 - 2 cm vyčnívat. Vrstva by měla být cca 0,5 cm vysoká. Střed podélně potřeme jemně japonským křenem wasabi, kdo nemá rád pálivé, tak jej nepotře. Postupně pak klademe na střed za sebou krabí tyčinky, jenž obkládáme nakrájenou okurkou. Nakonec posypeme střed jemně nakrájenou natí jarní cibulky. Bambusovou podložku pomalu srolujeme, co nejvíce stahujeme a trochu i utlačíme. Vznikne váleček, vrchní část konce řasy lehce navlhčíme a přitiskneme. Okraje ořízneme (doporučuji ostřejší nůž), sushi pak nakrájíme na cca 2 - 3 cm silné plátky. Postup opakujeme podle množství surovin.

Hotové sushi - maki s krabími tyčinkami namáčíme do sójové omáčky, možné i namáčet do wasabi . Po každém soustu zajídáme nakládáním zázvorem (pro zlepšení chuti).