

Prženi sushi s lososom, kozicama i avokadom



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
90 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

4 lista nori algi
200 g avokadado
50 g mladog luka
200 g očišćenog mesa kozica
200 g riže za sushi ili basmati riže
50 ml rižinog octa
20 g šećera
1 žličica soli
2 jaja
50 ml kokosovog mlijeka
50 ml mineralne vode
50 g oštrog brašna
100 g kokosovog brašna
400 ml kokosovog ulja
150 g topljenog sira u listićima
20 g crvenog kavijara

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Najprije pripremite rižu, omjer riže i vode neka bude 1:1,5. Pustite da riža kratko prokuha pa je ostavite sa strane poklopljenu da bubri. Mlaku rižu začinite mješavinom rižinog octa, šećera i soli i promiješajte samo dvaput drvenom vilicom. Losos narežite na trake širine 1 x 1 cm.

Avokado ogulite, odstranite košticu i narežite na štapiće. Na bambusov podložak stavite list nori alge, malo ga navlažite vodom pa na 1/3 - 1/2 rasporedite rižu u jednoličnom sloju debljine 1 cm. Na sredinu riže čitavom dužinom stavite traku lososa, do njega stavite meso kozica, do kozica čitavom duljinom mladi luk. Pomoću podloška rolajte i stiskajte nadjev, krenite od strane na kojoj je riža, spojite krajeve alge i odložite rollice da se hlade.

U međuvremenu razmutite jaja, mineralnu vodu i kokosovo mlijeko. Svaku rolicu uvaljajte u brašno, zatim jaja i kokosovo brašno i pržite u zagrijanom kokosovom ulju ne duže od 2 minute. Listiće sira narežite, otopite i pomiješajte s kavijarom.

Pržene rollice narežite na dužinu 3 cm, pokapajte umakom od sira i poslužite.