Suši su sūdyta-parūkyta antienos file

INGREDIENTAI

200 g	suši ryžių
4 vnt.	dumblio lapai
1 vnt.	bambukinė servetėlė sušių vyniojimui
	Sirupui (ryžiams sulieti):
160 ml	ryžių acto
80 ml	cukraus
80 ml	druskos
	Įdarui:
80 g	sūdyta-parūkyta antienos filė
pagal poreikį	tepamas sūrelis
pagal poreikį	svogūnų laiškai
pagal poreikį	avokadas
pagal poreikį	agurkas

Gaminimas

1. Nuplaukite kruopščiai ryžius: užpilkite juos vandeniu ir švelniai skalaukite vis keičiant vandenį, kol taps skaidrus *(ne baltas).* Vandenį keiskite mažiausiai 5 kartus.
2. Nuplautus ryžius sudėkite į puodą ir užpilkite vandeniu – maždaug 2,5 cm virš ryžių turi būti vandens.
3. Kol ryžiai verda, pasiruoškite sirupą: ryžių actą, cukrų ir druską supilkite į indą ir pakaitinkite, kol ištirps cukrus. Palikite atvėsti.
4. Užvirus ryžiams sumažinkite ugnį iki minimumo ir dar palikite virti 15 minučių, o išvirus leiskite jiems *”pailsėti”* 5-10min.
5. Ryžiams *“pailsėjus”* supilkite paruoštą sirupą *(pilkite pagal skonį)* ir atsargiai viską išmaišykite.
6. Kad greičiau ryžiai atvėstų, sudėkite juos ant plokščio paviršiaus *(puikiai tam pasitarnaus orkaitės kepimo skarda)*.
7. Ant bambukinės servetėlės patieskite *suši* nori lapelį blizgančia puse į apačią, vertikaliai einančiomis juostomis.
8. Susidrėkinkite rankas, kad prie jų neliptų ryžiai. Paimkite saują ryžių ir jais padenkite *nori* lapelį plonu tolygiu sluoksniu, paliekant +/- 3 cm kraštelį viršuje.
9. Maždaug per centrą *nori* lapo, padengto ryžiais, dėkite sūrio kremo juostelę, supjaustytus juostelėmis agurkus, avokadą, sūdyta-parūkytą antienos file juostelėmis apsuktą svogūno laišką ir kilimėlio pagalba formuokite suši.
10. Paruoštą ritinėlį supjaustykite aštriu peiliu *(prieš pjaustant peilį sudrėkinkite šaltu vandeniu)* į 8 lygias dalis.
11. Taip paruoškite likusius suši.
12. Belieka tik pamirkyti į sojos padažą ir mėgautis skoniais!

Skanių akimirkų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!

Atgal į receptų sąrašą

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/kitchen-me/receptai/antiena/susi-su-sudyta-parukyta-antienos-file.htm?tpl=pdf