# Zarolani Japanac

**Autor**Katarina Đozović
ShareTweetSaveEmail
1

Tajna svakog zarolanog Japanca (sushija) su zanimljivi umaci koji ciste sinuse i otvaraju okusne pupoljke.
Nama najdrazi je wasabi Mayo - u veliku zlicu majoneze se doda malo wasabija po zelji (cca velicine graska) i izmjesa da se sjedini. Drugi zacinjeni je Sriracha Mayo - u zlicu majoneze se ubaci malo srirache po zelji i izmjesa. Oba umaka preliti preko napravljenog sushija.
Za pripremu sushija skuhati rizu za sushi po uputstvima(omjer rize i vode 1:1). Skuhanu rizu preliti otopljenom mjesavinom rizinog octa secera i soli te prohladiti.
Listove nori alge podijeliti na pola.
Krastavce i avokado narezati na trakice.
Pripremiti tempuru od 1 jaja, malo rizinog brasna i hladne mineralne vode tako da dobijete smjesu malo guscu od palacinki. Kratko umjesajte u tempuru repove kozica i trakice lososa te ispecite u dubokom ulju na cca 2min.
Za klasicni sushi - na nori algu raspodijeliti pripremljenu rizu (obavezno ostaviti 1cm slobodno) te puniti nadjevom po zelji (krastavac, avokado, losos ili repovi kozica). Zarolati i izrezati.
Za preokrenuti sushi, nakon sto se stavi riza na nori algu, posuti sezamom i preokrenuti.
Nori algu lagano namazati mlijecnim namazom te puniti s lososom i avokadom. 1 roladu jos obaviti dimljenim lososom te isjeci.
Za sushi kornetice (idealne kad vam dolazi drustvo koje voli samo slagati sushi po svojoj zelji)- na jednu kvadratnu polovicu alge rasporediti rizu te na rizu sloziti punjenje dijagonalno i zarolati svitak s jednog kraja na drugi slicno kao buket cvijeca.
Sve sushije preliti pripremljenim umacima, posluziti uz soya sos i uzivati u okusima.

Zarolani Japanac

100 g sushi rize
4 kom. listova nori alge
50 ml rizinog octa
1 jušna žlica secera
½ čajna žličica soli
1 file lososa
100 g ociscenih repova kozica
1 krastavac
1 avokado
40 g Zvjezda majoneze
Wasabi
Sriracha
sezam
dimljeni losos
soya umak
mlijecni namaz

## NAMIRNICE

100 g sushi rize
4 kom. listova nori alge
50 ml rizinog octa
1 jušna žlica secera
½ čajna žličica soli
1 file lososa
100 g ociscenih repova kozica
1 krastavac
1 avokado
40 g Zvjezda majoneze
Wasabi
Sriracha

sezam
dimljeni losos
soya umak
mlijecni namaz

## Način pripreme

1

Tajna svakog zarolanog Japanca (sushija) su zanimljivi umaci koji ciste sinuse i otvaraju okusne pupoljke.
Nama najdrazi je wasabi Mayo - u veliku zlicu majoneze se doda malo wasabija po zelji (cca velicine graska) i izmjesa da se sjedini. Drugi zacinjeni je Sriracha Mayo - u zlicu majoneze se ubaci malo srirache po zelji i izmjesa. Oba umaka preliti preko napravljenog sushija.
Za pripremu sushija skuhati rizu za sushi po uputstvima(omjer rize i vode 1:1). Skuhanu rizu preliti otopljenom mjesavinom rizinog octa secera i soli te prohladiti.
Listove nori alge podijeliti na pola.
Krastavce i avokado narezati na trakice.
Pripremiti tempuru od 1 jaja, malo rizinog brasna i hladne mineralne vode tako da dobijete smjesu malo guscu od palacinki. Kratko umjesajte u tempuru repove kozica i trakice lososa te ispecite u dubokom ulju na cca 2min.
Za klasicni sushi - na nori algu raspodijeliti pripremljenu rizu (obavezno ostaviti 1cm slobodno) te puniti nadjevom po zelji (krastavac, avokado, losos ili repovi kozica). Zarolati i izrezati.
Za preokrenuti sushi, nakon sto se stavi riza na nori algu, posuti sezamom i preokrenuti.
Nori algu lagano namazati mlijecnim namazom te puniti s lososom i avokadom. 1 roladu jos obaviti dimljenim lososom te isjeci.
Za sushi kornetice (idealne kad vam dolazi drustvo koje voli samo slagati sushi po svojoj zelji)- na jednu kvadratnu polovicu alge rasporediti rizu te na rizu sloziti punjenje dijagonalno i zarolati svitak s jednog kraja na drugi slicno kao buket cvijeca.
Sve sushije preliti pripremljenim umacima, posluziti uz soya sos i uzivati u okusima.

Zarolani Japanac

Zarolani Japanac
NAMIRNICENačin pripreme