



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 skodelica riž (beli/rjavi)
- 1 čajna žlica wasabi
- 0,5 skodelica riževega kisa
- 1,5 jedilna žlica soli
- 0,5 čajna žlica sladkorja
- 1 kos kumare
- 1 kos avokada
- 2 kos suši nori (alge za suši)
- 200 g prekajenega lososa
- 1 jedilna žlica kaviarja (lahko različnih sort)
- 0,5 skodelica sojine omake

Epski suši - zmaj/tiger

Chef Jože Gros

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

1. Najprej bo treba pripraviti najpomembnejše: riž za izdelavo sušija:

- riž dobro operemo v posodi in ko (mrzla) voda postane motna jo odcedimo in nalijemo čisto. To naredimo približno 3x. Nato riž pustimo v vodi za minimalno 3-4 ure, najbolje pa kar čez noč.
- riž skuhamo. Vode mora biti toliko kot riža + 1/3, se pravi 4 skodelice. Ko riž zavre, zmanjšamo ogenj in pustimo vreti cca. 15-20min. Med tem ne odkrivamo pokrovke, da ostane vsa para v posodi. Ko je riž skuhan naj stoji približno 20min - pokrovke še vedno ne odkrivamo:)

- vmes pripravimo sledeče: kis, sol in sladkor damo v posodo in grejemo toliko časa, da se sol in sladkor lepo raztopita. Kis ne sme zavreti!

- Voila! Odpremo pokrovko in ker jo prej nismo, sedaj vidimo kako lepo napihnejen in puhast riž imamo, ker je para ostalo v posodi. Riž in kis, kis smo ga prej pripravili damo skupaj v posodo in združimo (zaradi boljšega okusa, posoda ne sme biti kovinska. Priporočam leseno, ampak tudi plastična je v redu). Vse skupaj lepo narahlo mešamo (z leseno kuhalnico), tako da se riže ohladi.

Riž imamo pripravljen! Najbolje ga je porabiti takoj, če ga boste pa kasneje, priporočam, da se ga pokrije z krpo.

2. Od riža do sušija:

- olupimo kumaro in narežemo na osem dolgih trakov, odstranimo tudi peške.

- prva varianta - brezmesni suši (zmaj): na mrežico iz palčk položimo suši nori (alge) - glej fotko. Nato naneseemo 1cm debelo plast riža (prste vedno vlažimo in umivamo v vodi, da se nam riž ne lepi na prste), nato dodamo kumaro in minimalno wasabija (pozor: stvar res peče!). Sedaj pa s pomočjo mrežice iz palčk suši lepo zapremo. Z rezanjem še malce počakamo.

- druga varianta - mesni suši (tiger): na mrežico se da riž (brez alg!), nato kumara, wasabi in pa še prekajen losos. Suši zvijemo in damo na vrh večji kos lososa. Sedaj ga je treba samo še narezati - ponavadi na okoli 8 kosov.

Suši je tradicionalna japonska jed in za izdelavo potrebujete le dovolj domišljije! Bistvena sestavina je riž, narejen kot je zgoraj opisano, vse ostale sestavine in pa zaporedje zlaganja je stvar okusa. Večina ljudi ob sušiju pomisli tudi na surove ribe, vendar se da izdelati tudi odlične sušije brez mesa. Ne pozabite na wasabi:)

3. Od sušija do epskega - zmajskega in tigrovega sušija:

Kot sem že zgoraj opisal - vse je odvisno od domišljije. In pa časa:)

- Tigrov suši (mesni): zgoraj opisan suši samo še okrasimo z kaviarjem.

- Zmajski suši (brezmesni): olupimo avokado, ga razpolovimo, nato pa ga narežemo na zelo tanke rezine. Rezino po rezino polagamo na suši, da naredimo "oklep" zmaja. Nato samo še okrasimo z kaviarjem. Narežemo!

Sušije lahko še dodatno okrasimo: narezane madlje uporabimo za kremplje, konice feferonov za roge od zmaja, rdečo papriko za jezik od tigra..... Kolikor dopuščata domišljija in pa čas :)

Serviramo s sojino omako, wasabijem, vložnim ingverjem, lahko tudi z kaviarjem! Ob sušiju se odlično prilaga zeleni čaj.

Pa dober tek!