



# Суши-бургер

🕒 60–75 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Отварите рис для суши согласно инструкции на упаковке. Затем добавьте рисовый уксус, соль и сахар, перемешайте.
- 2 Разделите рис на 12-16 равных частей и скатайте каждую часть в шарик диаметром около 10 см. Лучше всего предварительно окунуть шарик в миску с водой, чтобы рис не слипался. Накройте шарики и оставьте их на время.
- 3 Лосось нарежьте тонкими слайсами. Очистите авокадо и нарежьте его на полоски. Затем сбрызните свежим лимонным соком, чтобы он не темнел.
- 4 Смешайте майонез с васаби и травами для салата, хорошо перемешайте до однородного состояния. Смажьте один рисовый шарик майонезом с васаби, затем выложите на него лосось и авокадо. Накройте вторым шариком и посыпьте кунжутом. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 г	Рис для суши
100 мл	Рисовый уксус
4 ч. л.	Сахар
2 шт.	Авокадо
200 г	Майонез
0.5 ч. л.	Васаби
1 ч. л.	♦ Соль морская
1 ч. л.	♦ Травы для салатов
400 г	Филе лосося
	Кунжут черный

