



Sushi burger s lososom i avokadom

⌚ 60–75 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Skuhajte sushi rižu prema uputama na pakiranju. Zatim dodajte ocat, sol i šećer te promiješajte.
- 2 Rižu podijelite na 12–16 jednakih dijelova i svaki dio utisnite u prsten promjera oko 10 cm. Najbolje je prsten prethodno umočiti u posudu s vodom da se riža ne zalijepi.
- 3 Sada pripremite sastojke. Losos narežite na tanke komade. Avokado ogulite i narežite na trakice te ga pošćekropite svježim limunovim sokom da ostane lijep i zelen. Pomiješajte majonezu s wasabijem i Wok mješavinom začina.
- 4 Zatim možete napuniti rižine burgere. Podlogu premažite wasabi majonezom, a zatim prekrijte sastojcima. Na kraju stavite drugi dio riže te ga pospite crnim sezamom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Riže za sushi
100 ml	Rižinog octa
4 žličice	Šećera
2 kom	Avokada
200 g	Majoneze
0.5 žličice	Wasabija
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 žličica	♦ Secrets of China - Asia Wok
400 g	Filea lososa
	Crni sezam

