



Суши бургер с авокадо и съомга

⌚ 60—75 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Ориз за суши
100 ml	Оризов оцет
4 ч.л.	Кристална захар
2 бр.	Авокадо
400 g	Пушена съомга
	♦ Морска сол
	Черен сусам
За соса	
200 g	Майонеза
½ ч.л.	Уасаби
½ ч.л.	♦ Джинджирил, млян

- 1 Пригответе ориза за суши според указанията на опаковката. След това добавете оризов оцет, щипка сол, захар и разбъркайте.
- 2 Разделете ориза на 12-16 равни части – преценете колко големи искате да са порциите. Оформете четен брой хлебчета с помощта на ринг или с ръцете си и приберете в хладилника за няколко часа.
- 3 Нарежете съомгата, обелете авокадото и нарежете на лентички. Разбъркайте съставките за соса.

СЪВЕТ: Изстискайте лимонов сок върху авокадото, за да остане свежо докато пригответе всичко останало.

- 4 Извадете суши „хлебчетата“ и намажете основите със сос. Наредете авокадо и съомга и захлупете. Поръсете с черен сусам и се насладете.

