

Srpski suši



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 listova** vinove loze
- **1/2 šolj**eriže
- **1**šargarepa
- **1**crvena paprika
- **1**krastavac
- **2** mladi crni luk
- **2-3 kašike** ajvara od zelenog paradajza,
- rena i senfa
- so
- soja sos
- ulje
- sirce

Priprema

Rižu oprati u tri vode, ostaviti da u vodi odstoji pola sata, a zatim skuvati. U rižu dodati pola kašičice sirceta. Ostaviti da se ohladi.

Papriku, šargarepu i krastavac iseci po dužini, a zatim papriku, šargarepu i mladi crni luk propržiti dva do tri minuta u ulju.

Na podlozi za suši oblženom pvc folijom porežati listove vinove loze u obliku pravougaonika, tako da nema rupa. Preko naneti rižu debljine 0,5 cm, zatim premazati ajvarom od zelenog paradajza, rena i senfa (kao zamena za vasabi. Umesto ajvaera može pasirani kuvani grašak u koji se doda po dve kašičice rena i senfa).

Zatim porežati papriku, šargarepu, krastavac i luka, pa napraviti rolat.

Seci na komadice debljine 2 cm. Služiti uz soja sos u koji može da se doda nekoliko kapi limuna.

Savet

Umesto listova vinove loze može da se koristi blitva. Prijatno!