

Nigiri

Celkový čas vaření **30 min.** **30 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):

1.228 kJ / 293 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

- 210 g** uvařené a ochucené sushi rýže
- 90 g** libového tuňáka, nakrájeného na 6 stejných plátků
- 90 g** tučného tuňáka, nakrájeného na 6 stejných plátků
- Wasabi

Na namáčení:

Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Vezměte do pravé ruky (nebo levé, pokud jste levák) přibližně 16–18 g sushi rýže a vytvarujte váleček pomocí prstů a dlaně.

Do druhé ruky si vezměte kousek ryby a mezi palcem a ukazováčkem na něj naneste malé množství wasabi.

Přitiskněte rýži na rybu, otočte ji a pevně přitlačte, aby se dobře spojila. Opakujte několikrát, dokud se rýže a ryba pevně nespojí.