



Sushi owocowe



Sposób przygotowania

Przepłucz kilka razy ryż pod wodą. Ryż ugotuj w 600 ml wody, 200 ml mleczka kokosowego. Ryż gotuj na dużym ogniu do zagotowania, a następnie na małym ogniu przez 10 minut. PO tym czasie zostaw ryż pod przykryciem na 10 minut. W drugim garnku podgrzej 200ml mleczka kokosowego, dodaj 80g cukru pudru, 1 łyżeczkę soli i gotuj aż zgęstnieje. Masę kokosową dodaj do ryżu i odstaw na 30 minut w temperaturze pokojowej. Na macie bambusowej rozłóż sushi nori. Na sushi nori rozłóż 1/4 ryżu. Na to połóż serek a na to pokrojoną gruszkę w paski. Zwiń i gotowe :)

Składniki

- Ryż do sushi
- 600ml wody
- 400ml mleczka kokosowego
- 80g cukru pudru
- 1 łyżeczka soli
- Sushi nor
- 2 gruszki obrane i pokrojone w paski
- 1 opakowanie serka kremowego (może być owocowy)
- 200ml polewy czekoladowej, do przybrania