

## Роллы ассорти

### Ингредиенты

- Рис для суши -
- Рисовый уксус -
- Вода -
- Сахар -
- Листы нори -

### для начинки:

- Рыба -
- Огурец -
- Сыр - творожный
- Мидии -
- Крабовые палочки -
- Икра -



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Рис промыть проточной водой, пока вода не станет прозрачной, затем залить водой на 2 пальца выше риса и поставить вариться, не мешая, минут 15, затем выключить и накрыть крышкой, еще на 15 минут. Открыть крышку и перемешать, дать остыть. Затем развести в миске заправку: рисовый уксус+вода+сахар!

2

Циновку застелить пленкой, положить лист нори и выложить рис тонким слоем и класть начинки на свой вкус, как варианты у меня: рыба+огурец+творожный сыр; мидии+огурец+сыр; крабовые палочки+огурец+сыр. Еще можно сделать другой формы с начинкой в середине, катаем шарик из риса, нарезаем нори полосками толщиной 2-3 см, в зависимости от шарика, и в центр кладем сыр творожный и

начинку по вкусу, у меня были икра с мидиями, просто икра,  
просто мидии с огурчиком, но везде класть творожный сыр!  
Легко и вкусно!



Приятного вам аппетита :)