

סושי צמחוני

חומרים

4 דפי אצות ים נורי

1/2 כוס אורז סושי

כוס מים

כף חומץ בלסמי

1/2 כפית סוכר חום

1/2 כפית מלח ים

2 אבוקדו

2 גזרים

אופן ההכנה

מבשלים את האורז בסיר מחוסה עם מים במשך כ- 20 דקות. משאירים את הסיר סגור במשך 20 דקות נוספות

פורסים את האצות, ומניחים עליהן שכבה דקה של אורז. משאירים מהשוליים הרחוקים של האצה כ- 4 ס"מ נקיים מאורז

חותכים את הגזרים ואת האבוקדו לגפרורים

ליד השוליים הקרובים של האצה מניחים רצועת גזר ורצועות אבוקדו לכל רוחב האצה ומגלגלים לאורך

מרטיבים מעט את השוליים הרחוקים של האצה, כדי שיידבקו, ומהדקים

פורסים את הגלילים ברוחב 2 ס"מ ומגישים קר