

## Sushi Homemade

Eto...obe?ala sam i nakon 6 mjeseci napokon ostvarila obe?anje - kako radisi sushi doma. Ako me pratite na Instagramu vidjeli ste kako napredujem, ve? sam par puta radila i sad kad sam napokon zadovoljna nau?enim odlu?ila sam vam snimiti video.

Prvi sushi probala sam prije 3 godine u Stuttgartu i oduševila se. Od onda sam uspjela i svojeg B. nagovoriti da ode samom probati pa se ?ak i on naviknu i sad smo totalno opsjednuti time. Iako moj B. veli da mu je najbolji onaj sushi kojeg ja složim pa ?ete vjerojatno i vi nau?iti nešto korisno iz videa.

Od receptata prvo je tu onaj za izradu sushi riže - najvažniji dio ovih divnih rolica. A nakon toga slijede 2 recepta - hososmaki i ura hosomaki koji su samo baza i možete ih napraviti skroz po svojem ukusu. Ako niste ljubitelji sirove ribe, ali volite rižu možete epuniti i razli?itim povr?em.

Ja sam na poklon dobila ovu divnu knjigu "Sushi Korak po Korak" by Carla Bardi i majstor sushija Ikuei Arakane - i iz toga sam sve nau?ila! [Klink na link za knjigu.](#)

p.s. post nije sponzoriram iako svugdje spominjem ovu knjigu. haha :)



Za izradu sushija potrebno vam je par sastojaka, ja sam se za?udila koliko je zapravo jednostavno:

1. sushi riža
2. sushi ocat
3. kombu alga(ako na?ete, nije nužno)
4. plitka kerami?ka ili drvena posuda
5. drvena plosna kuha?a
6. lepeza (mogu i novine poslužiti)
7. listovi alge nori
8. bambusov podložak za rolanje
9. sirova riba - ja sam koristila losos i tunu + dimljeni losos

Ja sam sve kupila kod sebe u supermarketu, ali kad sam zadnje bila u Hrvatskoj vidjela sam da ima stvarno dosta toga za kupiti u ve?im du?anima na odjelu internacionalne kuhinje. U istraživanju

za ovaj post naletjela sam na [Asian Cash&Carry](#) gdje sve te sastojke možete naružiti i online!



Vrijeme je za slaganje sushija. Za ovaj dio najbolje je da pogledate video. Prvi sushi koji sam radila bio je Hosomaki - mali svici sushija punjeni jednim ili dva sastojka. Ja sam koristila svježu tunu i namaz od krem sira i wasabija - ljuti japanski hren.



Crunchy roll mi je jedan od najdražih - radi se o Ura Hosomaki sushiju koji se panira u tempuri i [panko mrvicama](#) i jako je hrskavo. Tu možete isto tako koristiti bilo koju sirovu ribu, ali se ona ispeže tijekom prženja tako da je to sigurnija verzija za one koji ne vole sirovu ribu. Ja ovu vrstu volim poslužiti sa [teriyaki umakom](#).

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---



**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---

