Главный ингредиент – рис. Лучше использовать круглозерный непропаренный. Его нужно промыть холодной водой, меняя воду 3-4 раза. Промытый рис выкладываем в кастрюлю и заливаем горячей водой в соотношении 1,5 меры воды на 1 меру риса, НЕ СОЛИМ. Доводим до кипения, убавляем огонь до минимального и закрываем крышкой. Даем впитаться воде 15 мин. И выключаем огонь.

Готовим заправку для риса. Лучше употребить рисовый уксус, но можно использовать и обычный. Добавляем в него немного соли, чуть больше сахара и немного масла подсолнечного, еще немного кипятка. Все хорошо размешиваем и вливаем в рис, перемешиваем и даем настояться 10 мин. После этого рис нужно открыть и немного остудить.

(У нас было: 300 г риса, 450 мл воды, 3 ст. л. рисового уксуса, 0,5 ч. л. соли, 1 ч.л. сахара, 1 ст. л. масла и 3 ст. л. кипятка.)

Далее для приготовления ролл необходимы: готовые листы прессованных водорослей «Нори» (в 1 упаковке 10 листов). Для начинки можно использовать разные ингредиенты: рыбу, морепродукты, овощи, фрукты, сыры, майонез. Мы попробовали 4 вида роллов:

* шпроты с маринованным огурцом и зеленым луком;
* скумбрию копченную со свежим огурцом, болгарским перцем и зеленым луком;
* морепродукты со свежим огурцом;
* соленые брюшки семги со свежим огурцом, болгарским перцем и зеленым луком.

Для формирования ролл необходим специальный бамбуковый коврик. На него расстилаем лист Нори шершавой стороной вверх. На лист выкладываем рис тонким слоем руками смоченными в воде, не доходя до края 5 см. На рис с ближнего к нам края раскладываем начинку и с помощью коврика начинаем сворачивать плотный рулет. Дальний край смачиваем водой, чтобы зафиксировать рулет. Поправляем боковые края и откладываем на 20-30 мин. Готовые роллы нарезаем острым ножом.

Подаются роллы с соевым соусом, маринованным имбирем, васаби и лимоном.

Приятного аппетита!!!