

OBSAH

TIPY A TRIKY

Přední záložka:

Na výletě po Asii

- 4 Základní recept: Jak vařit rýži na sushi
- 5 Vařte rýži jako profík
- 6 Základní recept: Nigiri
- 7 Základní recept: Hosomaki
- 58 Příspěvy od A do Z
- 64 Pikantní přílohy

Zadní záložka:

Jak nakupovat čerstvé ryby

Víc než jen sójová omáčka

8 NAPROSTÁ KLASIKA

- 10 Veganské nigiri
- 12 Hamachi nigiri
- 13 Nigiri s avokádem
- 14 Nigiri s krevetami
- 16 Nigiri z kalamárů
- 17 Nigiri s marinovanou makrelou
- 18 Tamago nigiri
- 20 Gunkan maki s uzenou rybou
- 21 Gunkan maki s avokádem a kaviárem
- 22 Lososové maki
- 23 Špenátové maki

24 XL ROLKY

- 26 Kalifornské rolky
- 28 Futomaki s tofu a melounem
- 30 Uramaki s grilovaným kaprem
- 32 Uramaki s klíčky
- 32 Okurkové uramaki
- 33 Uramaki s kachními prsíčky
- 33 Uramaki s tobikem
- 34 Uramaki s lososem a chřestem

36 SNADNÉ SUSHI

- 38 Temaki v kalifornském stylu
- 40 Temaki se zeleninou v těstíčku tempura
- 42 Temaki s krevetami v tempurovém těstíčku
- 43 Temaki s křupavým kuřecím masem
- 44 Sardinkové oshi
- 46 Teriyaki oshi s uzeným pstruhem
- 47 Oshi s kuřetem yakitori
- 48 Chirashi s mušlemi
- 49 Velké vegetariánské chirashi

50 FREESTYLE SUSHI

- 52 Temari s uzeným lososem
- 54 Teriyaki sushi z olihně
- 55 Temari s miso mrkví
- 56 Sushi kostičky

- 60 Rejstřík
- 62 Závěrem...