



**Cranberry Marketing Committee** i **Robert Sowa** polecają:  
„Żurawina z USA dla wszystkich zmysłów”

## „WZROK”

### CALIFORNIA ROLL Z SUSZONĄ ŻURAWINĄ AMERYKAŃSKĄ

#### Składniki dla 1 osoby:

- ½ wodorostu nori
- 50 g ryżu sushi
- Prażone ziarna sezamu
- Chrzan wasabi, majonez do smaku
- 2 przekrojone na pół paluszki krabowe
- ¼ obranego, pokrojonego na części awokado
- 1 płaska łyżka suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich)
- 1/8 pokrojonego w słupki i oczyszczonego z gniazd nasiennych ogórka



#### Sposób przygotowania:

Nori ułożyć na macie bambusowej, następnie równomiernie rozłożyć ryż i posypać go sezamem. Nori odwrócić tak, aby ryż był na wierzchu, posmarować chrzaniem wasabi i odrobiną majonezu, ułożyć paluszki krabowe, awokado, **cranberries** i ogórek. Całość zwinąć w rolkę, a następnie pokroić na 8 kawałków. Podawać z imbirem i sosem sojowym.

### GUNKANS SPICY TUNA

#### Składniki dla 1 osoby:

- 40 g tuńczyka
- 5 g przyprawy chili
- 1/8 pęczka szczypiorku
- 1 płaska łyżka suszonych **cranberries** (żurawin amerykańskich)
- 1 wodorost nori
- 60 g ryżu sushi

#### Sposób przygotowania:

Tuńczyka pokroić w drobną kostkę, połączyć z chili, drobno posiekanym szczypiorkiem i **cranberries**. Nori przeciąć na pół, a następnie na trzy. Z ryżu sushi uformować kulki, każda powinna ważyć ok. 18 g. Kulki ryżowe zwinąć w nori, a w środku umieścić posiekanego tuńczyka z żurawiną amerykańską. Całość podawać z sosem sojowym i marynowanym imbirem.