



רכיבים:

[אורז סושי](#) עם תחמיץ מגולגל לכדור בקוטר של כ- 5 ס"מ.

½ דף אצת נורי.

50 גרם סלמון מעושן פרוס וחתוך לרצועות באורך של כ-3 ס"מ ועובי של סנטימטר.

גבינה לבנה רכה. (עדיף גבינת שמנת)

גבינת מוצרלה חתוכה לאצבעות דקות (לפי הכמות הרצויה).

1 ענף של בצל ירוק חצוי באמצע אורכו.

אופן ההכנה:

1. מסדרים את האורז על האצה כך שהוא יכסה את כולה והופכים.
2. מסדרים את הבצל הירוק וגבינת המוצרלה ומורחים שכבה דקה של גבינה לבנה על גבי האצה.
3. מגלגלים לרול אינסייד אאוט ומסדרים מעל את רצועות הסלמון המעושן כך שהם יכסו את כל הרול.
4. עוטפים או את הרול או את המחצלת בניילון נצמד ומהדקים את הסלמון המעושן על הרול.