

---

# OMLET Z MIĘSEM

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1397 razy.

Kuchnia chińska

Nadzienie:

20 dag mielonej wieprzowiny

2 łyżeczki sosu sojowego

1 łyżka czystej wódki

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1 małe roztrzepane jajo

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Omlet:

4 jaja

około 2 łyżeczek oleju

Mięso wymieszać z pozostałymi składnikami, mieszać widelcem w jednym kierunku przez minutę, odstawić . Dwa jaja roztrzepać , wlać na dużą gorącą patelnię posmarowaną olejem, przechylić patelnię, aby jaja rozlały się po patelni, smażyć aż zetną się, około minuty. Przełożyć na talerz. Smażyć drugi omlet z pozostałych jaj w podobny sposób. Przełożyć na inny talerz. Mięso podzielić na dwie porcje. Masę mięsną rozprowadzić na każdy omlet, brzeg posmarować surowym jajkiem, które pozostało w miseczce po smażeniu omletów. Ułożyć sklejonym brzegiem do dołu na lekko wysmarowanym olejem, owalnym lub okrągłym talerzu. Gotować na parze przez 30 min. Ostrożnie wyjąć , wystudzić , pokrajać w ukośne plasterki. Podawać na przekąskę.

Proporcje: dla 12 osób, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD