Omlet japonski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6427 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 jaja,

4 lyzki bulionu z ryby,

2 lyzki cukru,

1/2 lyzeczki soli,

1 lyzeczka sosu sojowego.

1. Przygotowac sciereczke nasycona woda - bedzie sluzyla do chlodzenia patelni.

Do smazenia najlepiej posluzyc sie patelnia kwadratowa lub bardzo plaska, o

rownym dnie (moze byc teflonowa).

2. Wymieszac w naczyniu jaja dokladnie, starajac sie nie robic baniek (nie odrywac widelca od dna). W bulionie rozpuscic cukier, sol i sos sojowy - dodac

do jaj. Calosc dokladnie wymieszac.

3. Rozgrzac patelnie, lekko natluscic (jesli jest kwadratowa to kawalkiem szmatki doprowadzic tluszcz do rogow), nadmiar zlac z patelni.

4. Wlac cienka warstwe masy, smazyc na malym ogniu do sciecia calosci tak, by

spod sie nie rumienil. Przy pomocy paleczek lub plaskiej lyzki zawijac omlet

w plaski rulon, odsunac go na brzeg patelni, a na odslonieta czesc patelni

wlac nastepna warstwe masy, smazyc jak wyzej. Gdyby spod sie rumienil zbyt

szybko, patelnie trzeba zdjac z ognia i na chwile ustawic na sciereczce nasaczonej zimna woda. Po scieciu drugiej warstwy przetoczyc przez nia zwiniety poprzednio plaski rulon tak, zeby powstala na nim nowa warstwa, znowu

odsunac go na brzeg patelni i wlac kolejna warstwe masy, postepowac jak wyzej, do jej wyczerpania.

5. Powstaly kilkuwarstwowy omlet lekko zrumienic z obu stron, pozostawic do

wystygniecia.

6. Zimny omlet kroic ostrym nozem na trzycentymetrowe kawalki. Podawac jako

przekaske.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)