
Omlet japonski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6240 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

- 4 jaja,
- 4 łyżki bulionu z ryby,
- 2 łyżki cukru,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1 łyżeczka sosu sojowego.

1. Przygotować ściereczkę nasączoną wodą - będzie służyła do chłodzenia patelni.

Do smażenia najlepiej posłużyć się patelnią kwadratową lub bardzo płaską, o równym dnie (może być teflonowa).

2. Wymieszać w naczyniu jaja dokładnie, starając się nie robić białek (nie odrywać widelca od dna). W bulionie rozpuścić cukier, sól i sos sojowy - dodać

do jaj. Całość dokładnie wymieszać.

3. Rozgrzać patelnię, lekko natłuszczyć (jeśli jest kwadratowa to kawałkiem szmatki doprowadzić tłuszcz do rogów), nadmiar zlać z patelni.

4. Wlać cienką warstwę masy, smażyć na małym ogniu do ścięcia całości tak, by

spód się nie rumienił. Przy pomocy paleczek lub płaskiej łyżki zawijać omlet

w płaski rulon, odsunąć go na brzeg patelni, a na odsłoniętą część patelni

wlać następną warstwę masy, smażyć jak wyżej. Gdyby spód się rumienił zbyt

szybko, patelnię trzeba zdjąć z ognia i na chwilę ustawić na ściereczce nasączonej zimną wodą. Po ścięciu drugiej warstwy przetoczyć przez nią zwinięty poprzednio płaski rulon tak, żeby powstała na nim nowa warstwa, znowu

odsunąć go na brzeg patelni i wlać kolejną warstwę masy, postępować jak wyżej, do jej wyczerpania.

5. Powstały kilkuwarstwowy omlet lekko zrumienić z obu stron, pozostawić do

wystygnięcia.

6. Zimny omlet kroić ostrym nożem na trzycentymetrowe kawałki. Podawać jako

przekaske.

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

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