



Omleta japoneza Tamagoyaki

Acest tip de omleta japoneza l-am vazut la unul din chefii faimosi, Bruno Albouze. Este un tip fermecator, care isi prezinta retetele intr-un mod foarte atragator si placut.

Asadar, am vrut sa testez si eu reteta. Nu a iesit asa de frumoasa ca a lui, dar e chestie de exersat un pic ! Data viitoare va fi perfecta!



Ingrediente

- 4 oua
- 0 ceapa rosie mica
- $\frac{1}{2}$ ardei capia rosu
- $\frac{1}{2}$ legatura de marar
- Sare, putin piper
- 30 grame unt

Preparare

Batem ouale foarte bine cu sare si piper.



Ceapa si ardeiul se toaca foarte

mai

mararul. Punem o tigaie pe foc. Cand incepe sa se incinga, punem untul si-l lasam sa se topeasca. Cu un servetel, intindem untul topit pe toata suprafata tigaii.



Turnam in centrul tigaii din

ouale batute, cat sa avem un strat subtire (atentie, nu toate ouale)! Presaram ceapa, ardei, marar.



Cand omleta incepe sa se

desprinda de peretii tigaii, rulam usor ajutandu-ne de o spatula $\frac{1}{2}$ din omleta si o tragem spre marginea dinspre noi.



In jumatatea superioara a

tigaii, turnam un nou strat de oua batute, astfel incat sa se

imbine cu omleta rulata.



Presaram

din nou ceapa, ardei, marar.

Cand incepe sa se desprinda de tigaie, o rulam din nou catre noi.

Procedam in continuare la fel cu ouale si legumele ramase.





Cand omleta este gata, o asezam

pe o hartie de copt si o rulam strans, eventual intr-un rulou de

bambus.



o lasam sa se raceasca

aproape de temperatura camerei, o desfacem din hartie si o
portionam frumos.



Pofta buna !

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!