



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
- 1 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



marunt, deasemenea si mararul.

Punem

o tiganie 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.
ceapa, ardei, marar.

Presaram din nou

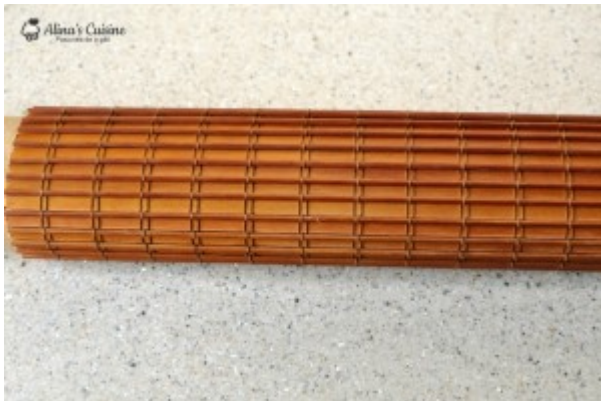
Cand incepe sa se desprinda de tigaie, o rulam din nou catre noi.

Procedam in continuare la fel cu oaule 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 !

[remember title="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!

[/remember]

[photo title="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!

[/photo]