

Omlet japoński



Składniki

4 szt. - jajka
2 łyżka - posiekany
szczypior
2 łyżka - pokrojona w
małą kostkę marchew
1 szczypta - sól
4 szt. - boczek w plastrach
10 dkg - rukola

Opis wykonania

Świetna alternatywa dla zwykłej jajecznicy. Smaczne, kolorowe i bardzo efektowne.

Boczek układamy na blaszce i pieczemy na chrupko w piekarniku. Następnie odsączamy go na ręczniku papierowym. Wyszorowane jajka wybijamy do miski i delikatnie roztrzepujemy trzepaczką, doprawiamy solą i pieprzem dodajemy posiekany drobno szczypior, marchewkę. Całość mieszamy dokładnie starając się nie spenić jajka. Wylewamy część jajek na mocno rozgrzaną patelnię cienką warstwą, kiedy zaczną się lekko ścinać łopatką zaczynamy zwijać je jak naleśnika i pozostawiamy na brzegu patelni, po czym wlewamy kolejną porcję masy jajecznej, tak, aby połączyła się z pierwszym rulonikiem. Gdy kolejna porcja zaczyna się ścinać znów zwijamy, zaczynając od tego pierwszego rulonika. Wszystko powtarzamy, aż skończy się masa jajeczna, do powstania grubego dużego rulonu. Następnie jeszcze przez dosłowną chwilę obsmażamy nasz omlet z każdej ze stron, zdejmujemy go z patelni i odkładamy na deskę. Dajemy mu chwilkę, aby przestygł. Kroimy go w kawałki, podajemy w towarzystwie rukoli i chipsa z boczku.