

Japonski omlet w innej odsłonie



Składniki

120 g - Makaron z cukini
30 g - Kapusta stożkowa
30 g - Kiełki fasoli
30 g - Cebula
30 g - Żółta papryka
30 g - Szparagi
3 łyżka - Sos sojowy
1 łyżka - Sake
4 łyżka - Koncentrat pomidorowy
2 szt. - Jajka
2 łyżka - Majonez
2 łyżka - Ketchup

Opis wykonania

Japńska om-soba (japoński omlet z makaronem) ale w moim wydaniu zamiast makaronu jest makaron z cukini

Na początku przygotować makaron z cukini można użyć tarki albo noża. Na patelni wrzucić cebule, paprykę, szparagi podsmażyć następnie dodajemy makaron z cukini, kapuste i kiełki wszystko nadal podsmażamy pod koniec dodajemy koncentrat pomidorowy, sos sojowy i sake. Pod czas gdy to się gotuje do miseczki rozbijamy dwa jajka i następnie nasz mix z jajek podsmażamy na patelni (jak naleśnika) gdy jajka się zetną dajemy nasze podsmażone warzywa i zawijamy w omlet. Na ozdobe na górze dajemy majonez i ketchup.