

Daši-maki tamango - japonská rolovaná omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: dadala.hyperlinx.cz

Suroviny

6 vajec

100 ml vývaru

1 lžíce sójové omáčky

1 lžička cukru

olej

Postup

Vejce rozšleháme a vmícháme vývar, sójovou omáčku a cukr. Pánev (nejlépe pravoúhlou - obdélníkovou) lehce potřeme olejem. Vhodné když k natírání pánve použijeme smotaný ubrousek namočený jedním koncem do oleje. Pánev rozežřejeme a vlijeme na ni část (0,3333333333333333) připravené směsi. Když je vaječná hmota téměř sražena, sbalíme ji pomocí vařečky do válečku a přemístíme na vzdálenější okraj pánve (nevyjímáme ji). Pak opět olejem namažeme uvolněnou část dna pánve, nalijeme další 0,3333333333333333 těsta a další omeletu sbalíme spolu s již upečenou srolovanou omeletou a to tak, že předchozí omeletu převalíme z jednoho konce na druhý a nabalujeme na ni novou omeletu. Při nalití vaječné směsi na pánev. Aby další vaječná hmota zatekla pod již upečenou srolovanou omeletu, vždy předchozí srolovanou omeletu malinko nadzvedneme a pánev nakloníme, aby vaječná hmota pod ní natekla. Postup opakujeme 3-krát nebo i vícekrát. Hotový silnější váleček zabalíme na 10 až 15 minut do bambusové síťky (bambusová podložka, gáza, tenká utěrka, fólie apod.), abychom vytvarovali a zpevnili její konečný tvar čtverhranného průřezu. Omeletu nakrájíme, na válečky silné asi 2,5 cm. Podáváme je vychladlé na pokojovou teplotu např. k rýži suši. Celou nepokrájenou roličku můžeme také uskladnit do lednice, až pro příležitostné další užití. Pak ji opět nakrájíme na kolečka a ozdobíme jimi asijské pokrmy z rýže.