

Patiszonos omlett szarvasgombás olajjal és kubeba borssal

Szerző: -ka-pár-

2017. augusztus 12.

Utolsó frissítés 2017. augusztus 12.

- 1 db kávézemes méretű zsege patison
- 1 ek olaj
- 1 diósnyi vaj
- 2 tk só
- 4 db tojás
- 1 ek finomliszt
- 0,5 dl tej
- 10 dkg fűlkemény sajt
- 2 lótyintés szarvasgombás olaj

- 2 tekerés kubeba borsA patiszont megmossuk és kb. 1 cm vastagságú szeletekre vágjuk fel. Ezután lehajmozzuk a szeletek kávéssá hajtás és ha a magjai már kemények, azokat is eltávolítjuk. Az Á-gy kapott tükseleteket jól beszed majd 15-20 percig állni hagyjuk egy táliban. Ezalatt az idő alatt elkészítjük az omlett keveréket a szokásos módon: a liszthez egy kávézi habverő segítségével hozzákeverjük a tejet, majd amikor már teljesen csomómentes a tészta, a felhajtott tojásokat is hozzáadjuk és enyhén habosra keverjük az egészet. A nyers omlett tésztát csapetnyi sávná hűny tekerés frissen ártított kubeba borssal fűszerezzük. Ha a patison szeletek már kiengedtek a levét a megfonnyadtak, itassuk le őket egy konyharuhával vagy konyhai papírral és helyezzük a felhevített olaj-vaj keverékre egy megfelelő méretű (lehetőleg tapadásmentes) serpenyőbe. A szabálytalan alakú tükseleteket úgy variáljuk, forgassuk úgy, hogy minél jobban fedjék le a serpenyő alját, a cél az, hogy a szeletek mindkét oldala aranybarnára piruljon. Ha ezzel megvagyunk, állítsuk őket nyakon a felhabosított omlett tésztával, majd lefedve sássá addig, amíg a lepény alja megszilárdul és a teteje pedig már csak alig folyós. Ezután a fedélvel egyért fordítsuk fejjel lefelé a serpenyő és a fedél alá csúsztassuk vissza a serpenyőbe az omlettet. A lótyintot vegyük takaró a tojáslepényt locsoljuk meg szarvasgombás olajjal és szórjunk rá reszelt sajtot báven (szarvasgombás olaj hiányában kávéstetjük fűstított sajtjal és feketeborssal is) majd kb. másfél percig fedél alatt melegítsük. Ha a sajt megolvadt a lepény kávésszen van, azonnal távolítsuk.

Borajánlás:

Jól lehajtott, kávézemesen testes száríroz feketeöket fogyasszunk hozzá, mint pl. a Debrői Hárslevelű vagy az Egerszói Olaszrizling.