

Patiszonos omlett szarvasgombás olajjal és kubeba borssal

Szerző: -ka-pár-

2017. augusztus 12.

Utolsó frissítés 2017. augusztus 12.

- 1 db kávézemes méretű zsemeke patison
- 1 ek olaj
- 1 diós vaj
- 2 tk só
- 4 db tojás
- 1 ek finomliszt
- 0,5 dl tej
- 10 dkg fűszeres sajt
- 2 liter szarvasgombás olaj

2 tekerés kubeba borsos patiszont megmossuk és kb. 1 cm vastagságú szeletekre vágjuk fel. Ezután lehajmozzuk a szeletek közepét és ha a magjai már kemények, azokat is eltávolítjuk. Az így kapott szeleteket jól besózzuk majd 15-20 percig állni hagyjuk egy tálcán. Ezalatt az idő alatt elkészítjük az omlett keveréket a szokásos módon: a liszthez egy közepes méretű csészével hozzákeverjük a tejet, majd amikor már teljesen csomómentes a tészta, a felvert tojásokat is hozzáadjuk és enyhén habosra keverjük az egészet. A nyers omlett tésztát csészealjnyi sűrűn tekerés frissen őrölt kubeba borssal fűszerezzük. Ha a patison szeletek már kiengedtek a levét a megfonyadtak, itassuk le őket egy konyharuhával vagy konyhai papírral és helyezzük a felhevített olaj-vaj keverékre egy megfelelő méretű (lehetőleg tapadásmentes) serpenyőbe. A szabálytalan alakú szeleteket úgy variáljuk, forgassuk össze, hogy minél jobban fedjék le a serpenyő alját, a cél az, hogy a szeletek mindkét oldala aranybarnára piruljon. Ha ezzel megvagyunk, állítsuk a tűt nyakon a felhabosított omlett tésztával, majd lefedve süssük addig, amíg a lepény alja megszilárdul és a teteje pedig már csak alig folyós. Ezután a fedélvel egyértelmű fordítsuk fejjel lefelé a serpenyőre és a fedélrel csúsztassuk vissza a serpenyőbe az omlettet. A lángot vegyük takarékosra a tojáslepcsenyt locsoljuk meg szarvasgombás olajjal és szórjunk rá reszelt sajtot bármilyen (szarvasgombás olaj hiányában közepes méretű fűszeres sajtjal és feketeborssal is) majd kb. másfél percig fedél alatt melegítsük. Ha a sajt megolvadt a lepény közepén van, azonnal távolítsuk.

Borajánló:

Jól lehangolt, kávézemesen testes szarvasgombás fűszereseket fogyasszunk hozzá, mint pl. a Debrői Hárslevelű vagy az Egerszói Olaszrizling.