

Patiszonos omlett szarvasgombás olajjal és kubeba borssal

Szerző: -ka-pár-

2017. augusztus 12.

Utolsó frissítés 2017. augusztus 12.

- 1 db kávézemes mártás 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 lótyintás szarvasgombás olaj

- 2 tekerés kubeba borsA patiszont megmossuk és kb. 1 cm vastagságú szeletekre vágjuk fel. Ezután lehajmozzuk a szeletek kávéssé hajtás és ha a magjai már kemények, azokat is eltávolítjuk. Az Á-gy kapott tükseleteket jól beszed majd 15-20 percig állni hagyjuk egy táiban. 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 sávnál nagyobb 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 mártás (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 süssük 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 tojáslepényt locsoljuk meg szarvasgombás olajjal és szórjunk rá reszelt sajtot báven (szarvasgombás olaj hiányában kávéstetjük félstájtjal és feketeborssal is) majd kb. máig egy percig fedél alatt melegítsük. Ha a sajt megolvadt a lepény kávésszen van, azonnal távolítsuk.

Borajánlás:

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