

## Koi no tsubomi - japońskie omlety

### SASANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Omlet

<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 szczypta

#### sos owocowy

<b>jagody</b>	250 ml
<b>śmietanka kremowa</b>	250 ml
<b>mięta liście</b>	4 sztuki

#### owocowa salsa

<b>brzoskwinie</b>	3 sztuki
<b>melon miodowy</b>	200 gram
<b>banan</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy składniki salsy, mieszamy je ze sobą i odstawiamy

Mieszamy/blendujemy jagody ze śmietanką i listkami mięty

Jajka rozbijamy do miseczki i trzepiemy jak na klasyczny omlet, dodajemy sól i cukier, odcedzamy jajka przez durszlak/sito aby oddzielić nieroztrzepane części jajka.

Uzyskaną masę rozlewamy na rozgrzanej patelni, którą natłuszczamy bardzo małą ilością oleju, rozlewamy cienką warstwę omletu i po jego ścięciu delikatnie zawijamy w rulon, dolewamy kolejną porcję jajek pozostawiając rulon na patelni. Po wysmażeniu całej masy powinniśmy uzyskać jeden duży rulon z omletu.

Przekładamy go z patelni i formujemy ładny kształt, odcinamy końcówki i rozdzielamy omlet na porcje.

Polewamy sosem owocym i dodajemy owocową salsę.