

Tamago sushi

Celkový čas vaření **20 min.** 5 min. Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
401 kJ / 96 kcal

Tuky: **5,7 g** Bílkoviny: **5,4 g**
Sacharidy: **5,7 g**

INGREDIENCE

5 Porce

3	vejce
15 g	cukru
1 čajová lžička	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
30 g	vody
Nebo s omáčkou Kikkoman na rýži	
3	vejce
1 čajová lžička	<u>Kikkoman Omáčka na rýži</u>
5 g	cukru
20 g	vody
	Trocha oleje na pánev
25 g	uvařené sushi rýže
K podávání:	
	Rukola
	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Rozšlehejte vejce s cukrem, Kikkoman Sójovou omáčkou a vodou.

Krok 2

Nalijte 1/3 směsi do lehce vymaštěné pánve a opékejte, dokud se vejce nesrazí na jedné straně.

Krok 3

Přeložte pravou a levou stranu směrem do středu, poté přehněte horní část dolů do poloviny a znovu přeložte, aby vznikl váleček.

Krok 4

Posuňte váleček na okraj pánve a do pánve nalijte druhou část vaječné směsi.

Krok 5

Opékejte na jedné straně, dokud se vejce nesrazí. Umístěte váleček na horní část nové vrstvy omelety a přeložte ji přes něj, čímž vytvoříte další vrstvu.

Krok 6

Stejný proces opakujte s třetí částí vaječné směsi.

Krok 7

Hotový váleček položte na papírovou utěrku a

pomocí sushi podložky jej vytvarujte. Nechte vychladnout a poté ho vyjměte z podložky.

Krok 8

Tenkým plátkem odřízněte konce válečku a zbylou část nakrájejte na 5 kusů.

Krok 9

Do horní části každého kusu vyřízněte malou kapsičku (cca 0,5 cm hlubokou) a naplňte ji 5 g sushi rýže.

Krok 10

Tamago sushi naaranžujte na talíř s rukolou a podávejte se Kikkoman Sójovou omáčkou.