

Tamago to popularne, japońskie danie spożywane na co dzień zarówno w domach, jak i w restauracjach. Uwielbiane przez wszystkich bez względu na wiek – dzieci i dorosłych. Omlet ten może być oddzielną potrawą lub stanowić dodatek do innych dań, na przykład sushi czy sashimi. Jego przygotowanie wymaga nieco wprawy, jednak puszysta konsystencja oraz słodko-słony smak z pewnością są warte naszych starań.

Tamago, a właściwie tamagoyaki, cieszy się w Japonii ogromną popularnością. Nic dziwnego – kto by nie lubił tej uniwersalnej i szybkiej w przygotowaniu potrawy z jajek i kilku dodatków, które każdy Japończyk ma w swojej kuchni. Do tamago tradycyjnie dodaje się bowiem odrobinę sosu sojowego, soli, cukru oraz mirin – słodką, płynną przyprawę. Opcjonalnie może się tam znaleźć także bulion dash lub woda.

Tamago smaży się na specjalnej, kwadratowej lub prostokątnej patelni z dodatkiem oleju. Nie robi się jednak tego w zwykły sposób. Cienkie omlety zwijane są w trakcie smażenia w jeden warstwowy rulon, tworząc zwartą całość. Aby potrawa się nie przypaliła, konieczne jest utrzymanie patelni w ruchu i nieustanna kontrola stopnia ścięcia jajek.

W KOKU Sushi tamago wykorzystujemy do przyrządzenia wielu dań. Znajdziemy je w sashimi, sashimi roll, wybranych rolkach sushi czy nigiri.

Przepis na domowe tamago

Chcesz przygotować tamago samodzielnie? Spróbuj to zrobić z naszym przepisem. Zanim jednak weźmiesz się do pracy, zaopatrz się w sos sojowy i mirin (kupisz je w sklepach z żywnością azjatycką). Jeśli nie posiadasz kwadratowej patelni, z powodzeniem możesz użyć okrągłej.

Składniki:

- 4 jajka
- 2 szczypty cukru
- duża szczypta soli
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżka mirin
- olej roślinny do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki połącz w misce – roztrzep przy użyciu pałeczek lub widelca.
2. Rozgrzej patelnię i dokładnie rozprowadź po jej powierzchni olej.
3. Wlej na patelnię pierwszą, cieką warstwę przygotowanej masy. Kiedy jajka się zetną, zawijaj omlet jak naleśnik – do krawędzi patelni.
4. Na pozostałej powierzchni patelni rozprowadź kolejną porcję oleju.
5. Wylej drugą porcję masy. Pamiętaj, że musi się ona znaleźć także pod pierwszym rulonem z omleta, dlatego unieś go nieznacznie i przechyl patelnię.
6. Gdy druga warstwa się zetnie, zawijaj omlet, tworząc jeden duży, warstwowy rulon.
7. Czynności powtarzaj, aż zużyjesz całą masę.

I gotowe! Tak przygotowany omlet tamago możesz pokroić na kawałki i zjeść samodzielnie lub z ulubionymi dodatkami. W Japonii często podaje się go w towarzystwie sosu sojowego czy jako tamago nigiri. W tym zestawieniu podłużna porcja zaprawionego ryżu posiada na wierzchu plaster omleta, a wszystko “przewiązane” jest ciekim paskiem nori.

Masz ochotę na sushi? Sprawdź listę naszych [SUSHI BARÓW](#)! Jesteśmy w całej Polsce