

MATZAH BREI Z RICOTTA

4 placki macy, 250 ml mleka, 4 duże jajka, ziarenka z 1/2 laski wanilii, 2 łyżki cukru, skórka otarta z 1 cytryny, 1/2 szklanki sera ricotta, 3 łyżki masła
Dodatki: cukier puder lub konfitura

Macę kruszymy na małe kawałki, zalewamy ciepłym mlekiem. Gdy nasiąknie (powinna mieć gumowatą konsystencję, ale nie może się rozpaść), cedzimy i delikatnie odciskamy. Łączymy jajka z wanilią, cukrem i skórą cytrynową. Delikatnie mieszamy z namoczoną macą i rozdrobnioną ricottą. Na patelni rozgrzewamy masło, wlewamy masę jajeczno-macową, wyrównujemy. Smażymy na średnim ogniu przez 5-10 minut, nie mieszając – aż spód się zetnie i przyrumieni. Aby odwrócić placek, przykrywamy patelnię dużym talerzem; odwracamy i zsuwamy na patelnię przypieczoną stroną do góry. Smażymy jeszcze jakieś 5 minut, aż i druga strona się przypiecze. Kroimy na kawałki, oprószyć cukrem pudrem lub podajemy z konfiturą.

Podpowiadamy:

>> Matzah brei w wersji podstawowej robimy bez ricotty, mleka i słodkich dodatków. Macę zalewamy tylko ciepłą wodą. Smażymy na oleju, maśle lub gęsim smalcu. Jeśli chcemy zrobić wytrawną wersję, możemy dodać do namoczonej macy trochę posiekanej cebuli lub szczypiorku.

TAMAGO

1/4 szklanki bulionu dashi (przepis na str. 60), 4 jajka, 1 łyżka cukru, 1 łyżeczka mirinu (japońskiego wina ryżowego), 1/2 łyżeczki sosu sojowego, 1/2 łyżeczki (lub nieco więcej) oleju

Ubijamy jajka w miseczce, dodajemy dashi, cukier, mirin i sos sojowy. Mieszamy, aż cukier się rozpuści. Prostokątną patelnię do tamago (15 x 18 cm) smarujemy olejem i rozgrzewamy. Wlewamy porcję ciasta omeletowego i rozprowadzamy je cienką warstwą po całej powierzchni, lekko poruszając patelnią. Kiedy spód się przyrumieni, a wierzch będzie lekko ścięty, rolujemy omelet w kierunku krótszego boku patelni. Na zwolnionej powierzchni (możemy ją posmarować odrobiną oleju, jeśli to konieczne) wylewamy kolejną porcję masy omeletowej, lekko unosimy usmażony wcześniej rulonik, pozwalając, aby masa spłynęła

także pod jego spód. Smażymy jak poprzednio i zawijamy pierwszy rulon w kolejną warstwę ciasta. W identyczny sposób smażymy następne warstwy i nawijamy je na poprzednie, aż ciasto się skończy i powstanie gruby omeletowy rulon – jak sękacz. Zdejmujemy z patelni, kroimy na 6 porcji i podajemy. Omelet tamago można zjeść sam, na przekąskę, można też zrobić *tamago nigiri* – wtedy plastry omeletu układa się na wałeczkach zakwaszonego ryżu (przygotowanego jak do innych rodzajów sushi; można posmarować ryżowy wałeczek odrobiną wasabi) i obwiązuje to centymetrowymi paseczkami alg nori.

Podpowiadamy:

>> Jeśli nie mamy patelni do tamago, możemy usmażyć omelet na zwykłej okrągłej, najlepiej takiej z powłoką non-stick, dzięki czemu do smażenia użyjemy minimalną ilość tłuszczu. Omelet z okrągłej patelni nie będzie porządnym rulonem, ale to nic, wystarczy przyciąć jego końce.

>> Jeśli nie zdobędziemy japońskich składników, nie rezygnujemy z omeletu: zamiast dashi użyjemy np. bulionu drobiowego, a mirin zastąpimy dowolnym słodkim białym winem.

KAISERSCHMARRN

30 g rodzynek, 2 łyżki rumu, 4 jajka, 30 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego z prawdziwą wanilią, 375 ml mleka, 125 g przesianej mąki, 40 g masła, cukier puder

Rodzyнки zalewamy rumem, odstawiamy na 30 minut. Ucieramy żółtka z cukrem, solą z cukrem waniliowym. Do kogla-mogła powoli wlewamy mleko, stale ucierając. Mieszamy z mąką i osuszonymi rodzynekami. Do ciasta dodajemy porcjami pianę z białek. Rozgrzewamy masło na patelni, wlewamy ciasto, smażymy na małym ogniu pod przykryciem, aż spód się przyrumieni. Łopatką dzielimy omelet na ćwiartki (jak pizzę), każdą odwracamy i smażymy z drugiej strony. Potem rozrywamy je na kawałki (np. dwoma widelcami), cały czas smażąc, dzięki czemu każdy kawałek będzie równo przyrumieniony. Przekładamy na talerz, posypujemy cukrem pudrem. Podajemy ze śliwkami z syropu lub kompotu.

Podpowiadamy:

>> W chwili kiedy mamy już na patelni odwrócone ćwiartki omeletu, można dolać pomiędzy nie trochę stopionego masła i wsypać nieco cukru, a potem

smażyć dalej, rozrywając omelet. Cukier, karmelizujący się na maśle, oblepi kawałki ciasta – będą słodsze, bardziej rumiane i chrupiące.

>> Masę na Kaiserschmarrn można też zrobić bez rodzynek albo dodać je do prawie gotowego omeletu, w chwili gdy ten jeszcze dosmaża się na patelni, ale już został podzielony na kawałki.

OMLET FRANCUSKI

3 jajka, spora szczypta soli, nieco pieprzu, 1 łyżka masła + jeszcze troszeczkę

Ubijamy jajka widelcem (20-30 sekund), solimy je i pieprzymy. Patelnię (na 3 jajka bierzemy taką o średnicy 20 cm) stawiamy na dużym ogniu. Roztapiamy na niej masło i, poruszając nią, rozprowadzamy je po całej powierzchni. Na gorące, ale jeszcze nie przyrumienione masło wlewamy jajka i smażymy, poruszając patelnią i podważając omelet, tak aby na dno cały czas spływała płynna masa jajeczna. Energicznie poruszamy patelnią, tak aby oddzielił się od niej spód omeletu. Pomagając sobie łopatką, składamy omelet na pół, pod spód wkładamy jeszcze troszeczkę masła i dosmażamy przez chwilę – omelet powinien być rumiany z zewnątrz, ale wciąż lekko kremowy, galaretowaty w środku.

Podpowiadamy:

>> Omelet można od razu zsunąć na talerz, bez podkładania masła na patelni. Nie zaskodzi mu posmarowanie odrobiną masła po wierzchu.

>> Jeśli chcemy zrobić omelet *aux fines herbes*, dodajemy do masy jajecznej łyżkę mieszanych ziół: szczypiorku, natki, estragonu i trybuli.

>> Jeśli robimy omelet serowy, wlewamy masę jajeczną na patelnię, a gdy zacznie się ścinać, posypujemy powierzchnię łyżką drobno startego sera (gruyère, parmezan), dosmażamy, składamy jak w przepisie podstawowym. Złożony omelet można posypać odrobiną sera także po wierzchu. Jest też inna wersja omeleta serowego: do ubitych widelcem jajek dodajemy ser i dopiero potem wlewamy masę na patelnię z gorącym masłem.

>> Jeśli chcemy zrobić omelet z innymi dodatkami (płatkami trufli, posiekaną szynką, pokrojonymi obgotowanymi główkami szparagów lub serc karczochów, kawałkami mięsa kraba, langustyńki lub homara), rozsypujemy je równomiernie na masie jajecznej w 3-4 sekundy po wlaniu jej na patelnię.