

Omuraisu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sůl 1 ks
- kečup 1 hrnek
- mletý pepř 1 ks
- masový bujon 1 kostka
- vejce 4 ks
- rýže 1 hrnek
- kuřecí maso 400 g
- rajský protlak 1 plechovka
- větší bobkový list 1 ks
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- žampiony 5 ks
- zelený hrášek 1 hrst
- smetánka do kávy 2 ks
- **na ozdobu**
- hlávkové zelí 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Japonsko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky asi 1 x 1 cm. Poté maso osolíme a opepříme. Nakrájíme si cibuli nadrobno, česnek prolisujeme, nakrájíme masový bujón na plátky, zelený hrášek spaříme horkou vodou.

Připravíme si vejce na omeletu, které rozšleháme, přidáme do nich smetánku, sůl a pepř.

Poté si rozpálíme olej, na kterém krátce osmažíme prolisovaný česnek, následně i cibuli, krátce na to přidáme kuřecí maso. Vše orestujeme, až se maso zatáhne. Přidáme nakrájené žampiony a smažíme. Přidáme rajský protlak, kečup, nakrájený bujón, bobkový list a zelený hrášek. Vše za stálého míchání restujeme. Pokud je směs příliš hustá, přidáme trochu vody. Poté vyndáme bobkový list, ještě osolíme a opepříme. Přidáme vařenou rýži a vše krátce za stálého míchání smažíme.

Poté si na druhé pánvi usmažíme z připravených vajec omeletu, na kterou naložíme porci rýže s masem a vytvoříme takovou kapsu. Poté překlopíme na talíř zabalenou částí dolů, dozdobíme kečupem a podáváme s nadrobno nakrájeným hlávkovým zelím.