

Omleta chinezeasca cu ceapa verde

written by Andreea



Este de fapt o omleta obisnuita cu ceapa verde. Insa va spun sincer ca si acum imi aduc aminte cand am mancat prima data in China acest preparat din oua. Mi s-a parut o omleta cu un gust aparte, cu iz chinezesc si aroma speciala. De ce? Poate pentru ca am gustat-o acolo si nu aici. Va asigur ca o sa va placa la fel de mult ca si Omleta chinezeasca cu rosii, pe care am postat-o demuuult ☐



Ne trebuiesc urmatoarele:

2 oua

1 legatura ceapa verde

1 lingurite ulei vegetal

cateva picaturi ulei susan

1 praf sare

1 praf piper negru

(sos de soia, pasta de ardei iute-pentru servit)

tocam ceapa verde



intr-un castron batem cele 2 oua impreuna cu sarea, piperul si

uleiul de susan



incingem uleiul vegetal intr-o tigaie



adaugam ceapa verde, nu o lasam sa se caleasca, se va arde!



imediat dupa aceea turnam ouale batute



lasam compositia sa se inchege si sa se prajeasca usor



intoarcem omleta si pe cealalta parte



inchidem aragazul si lasam omleta cateva secunde, o rulam apoi
ca pe o clatita



taiem clatita astfel formata in rundele



servim



alaturi de sos de soia



sau pasta de ardei iute



sau sos dulce acrisor



este adorabil de buna! ☐



Va sfatuiesc sa preparat omleta in acest mod. Veti simti aroma
Chinei!



Enjoy!