



Омлет с манатарки



2 порции

СЪСТАВКИ

100 г сушени манатарки
5 **яйца**
1 дюля
2 глави червен лук
1 л вода (гореща)
50 г пекорино **сирене**
1 шалот
5 г керевиз
5 г майорана
5 г магданоз
1 чили
1½ с. л. захар
1 с. л. **синапено семе**
100 мл **бяло вино**
20 мл бял балсамов оцет
1 с. л. растително олио
2 с. л. дестилиран бял винен оцет
70 г безсолно **масло**
сол
пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

За да пригответе плънката на омлета, поставете сушените манатарки в голяма купа и ги залейте с гореща вода. Оставете ги да се напоят за прибл. 30 мин, като бъркате от време на време. Междувременно настържете на ситно сирене пекорино. Нарезете на ситно лука шалот. Нарезете на едро керевиза, майораната и магданоза. За приготвяне на соса, обелете дюлята, нарежете я на четири и отстранете сърцевината. Нарезете на малки парченца. Нарезете на ситно малко от червения лук. Почистете чушката чили от семената и я нарежете на ситно. За приготвяне на маринования лук, разрежете на четири останалия червен лук и го нарежете на тънки парчета по дължина.

За да пригответе соса, нагрейте тенджера на средно висока температура. Добавете захарта и я карамелизирайте, докато стане златистокафява. Добавете дюлята, нарязания червен лук и синапеното семе. Разбъркайте добре, след което добавете бялото вино и белия балсамиков оцет. Оставете да къкри прибл. 30 мин. Добавете нарязаната чушка чили, овкусете със сол на вкус и оставете настрана.

За да пригответе маринования лук, нагрейте растително масло в тиган за пържене на средна температура. След това добавете нарязания червен лук, оцета, останалата захар, овкусете със сол и пипер и оставете да къкри леко, докато лукът не стане розов. Оставете настрана да изстине.

Разбийте яйцата в купа, подправете със сол и черен пипер и разбийте, докато станат на пяна, приблизително 15 секунди. Разтопете една четвърт от маслото в тиган на средна температура и сотирайте гъбите и лука около 3 мин. Овкусете със сол и черен пипер и извадете от тигана.

Избършете тигана, върнете го на котлона при средна температура и стопете останалото масло. Изсипете яйцата в тигана и пържете около 4 мин или докато долната част не се изпържи, а горната е още рохка. Изсипете отгоре пържените гъби и настърганото сирене пекорино. Фсгънете омлета наполовина и пържете още 4 мин. Сервирайте със соса, маринования червен лук и свежи подправки.