



JAPONKO-WŁOSKIE ONIGIRI Z JAJEM



60 MINUT



2 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 500 ml sosu teriyaki
- 500 gram ryżu do sushi
- 8 jaj Kotliny Natury
- 1 kg ziemniaków
- Oliwa truflowa
- Olej do smażenia

SKŁADNIKI DO PODANIA:

- Czarne trufle
- Droбно starty ser pecorino
- Chilli w płatkach
- Szczypiorek

PRZYGOTOWANIE



1. Powtarzamy kroki jak w przygotowaniu onigiri z jajem, do momentu przełożenie onigiri w płaty nori.
2. Ugotuj ziemniaki, odstaw je do ostudzenia, następnie utłucz. Dodaj do masy oliwę truflową, szczyptę soli i chilli. W garnku podgrzej olej do 180 stopni. Ponownie połóż papier w dłoni i na jego środek nałóż sporą porcję ziemniaków. Zrób w niej zgłębienie, do środka włóż onigiri i ponownie nałóż ziemniaki. Z pomocą dwóch dłoni uformuj kulkę, zakrywając ziemniakami całe onigiri. Uformowane onigiri wkładamy do gorącego oleju. Smażymy przez chwilę z obydwu stron, do uzyskania złotego koloru. Z pomocą chochli wyciągamy onigiri i odkładamy na papier, by odsączyć nadmiar oleju.
3. Podajemy posypane truflami, szczypiorem, chilli i startym pecorino. Smacznego!



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL