



Home » Кулінарія » Омлет у воді став хітом у Японії: рецепт, який захочеться повторити

Омлет у воді став хітом у Японії: рецепт, який захочеться повторити

РОМАНЧУК МИКОЛА – 16 Травня 2026, 00:46 ⌚ 1 Min Read – КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня – додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Японський омлет, який готують не на олії, а у воді, здивував кулінарів ніжною текстурою та незвичним смаком. Шеф-кухар Пол Константин запевняє, що така страва може легко стати улюбленим сніданком.

Про це пише [Click!](#).

Для приготування японського омлету знадобляться п'ять яєць, 200 мл води, дві скибочки сиру, зелена цибуля, сіль та перець.

Спочатку яйця потрібно збити у великій мисці до однорідної консистенції та додати спеції.

Після цього у каструлі доводять до легкого кипіння воду. Яєчну суміш повільно вливають у гарячу воду та постійно помішують, щоб омлет не прилипав.

Коли страва починає набирати форму, але ще залишається м'якою та вологою, додають сир. Омлет залишають на вогні ще приблизно на дві хвилини, поки сир не розплавиться.

Наприкінці страву посипають зеленою цибулею, накривають кришкою та залишають ще на хвилину.

Шеф-кухар пояснює, що саме вода робить текстуру омлету особливо ніжною та легкою.

Кулінари кажуть, що такий спосіб приготування давно популярний у Японії, адже дозволяє отримати дуже м'який і соковитий омлет без великої кількості олії.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

омлет

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014–2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua