

Pad Thai

Počet porcí

4

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

400 g	rýžových nudlí plochých - 3mm (můžou být i širší)
300 g	kuřecího masa nakrájeného na nudličky (případně krevety nebo tofu)
4 lžíce	rostlinného oleje
3	vejce
3 lžíce	třtinového cukru
1,5 lžíce	světlé sójové omáčky Lee Kum Kee
1,5 lžíce	tmavé sójové omáčky Lee Kum Kee
1 hrnek	fazolových klíčků
1/4 hrnku	jarní cibulky (můžeme nahradit pažitkou)
1 lžíce	česneku nakrájet na drobno
1 lžíce	šalotky nakrájet na drobno
2 lžíce	octa
2 lžíce	rybí omáčka
1/2 lžíce	chili koření - nejlépe čerstvě namleté
	arašídý - nahrubo nasekané
	limetka

Postup:

- Nejprve připravíme nudle podle návodu (lepší povařit méně než je v návodu, protože se nudle dodělají ještě na pánvi). Nudle slijeme a prolijeme studenou vodou, aby se neslepily, necháme okapat.
- Na pánvi rozpálíme 2 lžíce oleje a osmažíme dozlatova šalotku s česnekem. Přidáme maso nebo tofu, které krátce smažíme.
- Přidáme rybí omáčku, světlou sójovou omáčku, tmavou sójovou omáčku, cukr, ocet a chili. Vše dobře promícháme.
- Dále přidáme nudle a krátce restujeme a mícháme. Do kraje pánve přilijeme 2 lžíce oleje a rozklepneme vajíčka, která necháme lehce ztuhnout a promícháme s nudlemi.
- Nakonec přidáme fazolové klíčky a jarní cibulku a vše důkladně promícháme. Nudle vložíme na talíř, posypeme arašídý a pokapeme limetkou.