



PAD THAI

OFICJALNIE KWAY TEOW PAD THAI. JEST ONO NAJBARDZIEJ ZNANYM TAJSKIM DANIEM NA ŚWIECIE. POCHODZI JEDNAK ORYGINALNIE Z KUCHNI CHIŃSKIEJ.

PROSTE, POŻYWNE DANIE Z MAKARONEM. CZĘSTO PODAWANE JAKO POTRAWA WEGETARIAŃSKA (Z SAMYM TOFU, BEZ KURCZAKA). ZAZWYCZAJ DOŚĆ ŁAGODNE, DELIKATNE, SŁODKAWIE W SMAKU.

PRZEPISY NA PAD THAIA W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU I KUCHARZA MOGĄ SIĘ NIECO RÓŻNIĆ. PONIŻSZY PRZEPIS POCHODZI Z PÓŁNOCNEJ CZĘŚCI TAJLANDII.

SKŁADNIKI:

- 100g makaronu ryżowego
- 50g kurczaka w kawałkach
- 2 łyżki oleju do smażenia
- 50g szczypiorku
- 50g kietków fasoli
- 50g wspięgi chińskiej (long bean)
- 1 jajko
- 1 ząbek czosnku
- 30g twardego tofu
- 5 łyżek wody
- 2 łyżki sosu z ostryg (oyster sauce)
- 1 łyżka sosu rybnego
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka sosu sojowego ciemnego
- 1 łyżeczka sosu sojowego czarnego (gęstego)



Pad Thai podany z sajngonką

- Dodatkowo do podania z Pad Thaiem:
- 1/4 limonki
 - cukier
 - mielone orzeszki laskowe
 - chilli w proszku

PRZYGOTOWANIE:

1. Wrzucić rozgnieciony czosnek na wok z olejem. Zaczynaj smażyć, dodaj tofu i kurczaka. Smaż ciągle mieszając na dużym ogniu do momentu aż kurczak będzie prawie gotowy.
2. Zmniejsz ogień o połowę. Dodaj rozbite jajko i podsmażaj cały czas intensywnie mieszając, aż jajko będzie usmażone.
3. Dodaj wodę, sosy i cukier. Wymieszaj.
4. Dodaj makaron. Mieszaj dopóki makaron zmięknie. Dodaj kietki, fasolki przekrojone na cztery części i szczypiorek. Smaż minutę cały czas mieszając.
5. Podawaj na talerzu w towarzystwie orzeszków ziemnych, chilli, cukru i kawałka limonki.

Smacznego!