

Co na obiad: Pad Thai wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Makaron:

makaron ryżowy	100 g
woda letnia	do namoczenia makaronu

Prażone orzeszki ziemne:

orzeszki ziemne	100 g
olej	2 łyżki

Sos do Pad Thai:

Kolendra cała Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
sos ostrygowy	2 łyżeczki
sos sojowy	20 ml
sos rybny	20 ml
Chili pieprz cayenne mielony Prymat	1/2 łyżeczki
pasta tamaryndowa	3 łyżeczki

Omlet:

jajko	2 szt.
-------	--------

Pad Thai:

olej arachidowy	20 ml
-----------------	-------

czosnek	2 ząbki
imbir	1 cm
marchew	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
papryka	1/3 szt.
papryczka chili	1 szt.
kiełki fasoli mung	
kapusta pak choi	
krewetki	14 szt.
omlet	
sos do Pad Thai	
woda	50 ml
makaron ryżowy	
starte orzeszki ziemne	

Dodatki:

orzeszki ziemne

kiełki fasoli mung

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

zielona cebulka

limonka

kolendra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron
ryżowy
przekładamy
do płaskiego
naczynia,
zalewamy
letnią wodą i
odstawiamy na
10 minut.
Na patelni
prażymy
orzeczki z
olejem, aż będą
złote, w
międzyczasie w
moździerzu
rozcieramy
kolendrę wraz z
solą.
Utartą kolendrę
przekładamy
do miseczki,
dodajemy
resztę
składników do
sosu, i
dokładnie
mieszamy.
Uprażone
orzeczki
przekładamy
na ręcznik
papierowy i
zostawiamy do
ostygnięcia.
Na patelnię po
orzeskach
wbijamy 2
jajka,
rozprowadzamy
po patelni, i
smażymy 2-3
minuty by
powstał omlet.
Gotowy omlet
przekładamy
na deskę i
kroimy w paski.
Orzeszki
przekładamy
do moździerza i
ugniatamy na
pył.
Na patelni
wlewamy olej,
nagrzewamy i
smażymy
czosnek, imbir,
krewetki oraz
marchewkę na
jednej stronie
patelni przez
minutę, po
czym
mieszamy,
dodajemy
cebule,
paprykę, chili,
smażymy ok
30-40 sekund,
następnie
dodajemy
makaron wraz z
odrobiną wody,
sos do phad
thaia oraz
cukier i
smażymy 3
minuty.
Po tym czasie
dodajemy jajko,
kielki, pak
choy, połowę
utartych
orzesków i
doprawiamy
sosem
sojowym.
Na talerzu
układamy
utarte orzeszki,
kielki, pieprz
cayenne,
zielona cebulkę
oraz limonkę,
na środek
wykładamy
phad thaia,
którego
skrapiamy
sokiem z
limonki,
posypujemy
zieloną
cebulką,
dekorujemy
kolendrą i
podajemy.
Smacznego!