

Smażony makaron Pad Thai



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sos

sos sojowy	30 ml
sos rybny	10 ml
ocet ryżowy	5 ml
cukier	1 łyżeczka
sos ostrygowy	100 ml
papryczka chili	

Pozostałe

orzeszki ziemne	150 g
olej sezamowy	1 łyżeczka
ząbek czosnku	1
imbir	1 cm
jajka	1
pierś z kurczaka	1
cebula czerwona	1
papryka czerwona	1
marchewka	1
kapusta pak choi	1
makaron ryżowy	100 g
woda	100 ml
zielona cebulka	dymka

kiełki sojowe	1 garść
limonka	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W miseczce wymieszać sos sojowy, ocet ryżowy, sos rybny i sos ostrygowy. Całość doprawić cukrem i chili. Mieszać do momentu, aż wszystko się ze sobą połączy. Tak przygotowany sos jest podstawą pad thai.

Na rozgrzaną patelnię wlać olej sezamowy, dodać drobno posiekany czosnek i imbir, wbić jajko i mieszać energicznie. Kiedy jajko się dobrze podsmaży, dodać pokrojoną pierś z kurczaka. Smażyć szybko na mocnym ogniu przez około 3 minuty. Do podsmażonego kurczaka dodać pokrojone w słupki warzywa. A następnie dodać namoczony makaron ryżowy. Wcześniej zalać przygotowanym sosem i letnią wodą. Całość gotować jeszcze 3 minuty. Podawać z prażonymi orzeszkami ziemnymi, świeżymi kiełkami, chrupiącą dymką i orzeźwiającą limonką.