

Thajské smažené nudle Pad Thai

Legendární thajské nudle Vám doma připomenou atmosféru Bangkoku!

Pad Thai je oblíbené jídlo milovníků thajské kuchyně. Ať už si tyhle smažené rýžové nudle připravíte s tofu, kuřecím masem nebo krevetami, vždycky je to sázka na jistotu. Vždycky si báječně pochutnáte, vždycky s nimi zaválíte, vždycky budete mít jídlo hotové během chvíle a v pánvi nikdy nic nezbude.

Základem pokrmu jsou smažené rýžové nudle a vejce, k tomu přidejte zeleninu nebo maso podle vlastních preferencí a správně ochuťte. Pad Thai musí mít vyváženou sladko-slano-kyselo-pikantní chuť, abyste uspokojili všechny chuťové pohárky vašeho mlsného jazyka. Nezapomeňte na limetu, bylinky, není nad čerstvý koriandr a navrch přihodte pořádnou hrst oříšků. Už cítíte tu vůni? Thajské smažené nudle Pad Thai jsou zkrátka velmi návykové. Jak si je dáte jednou, potřebujete je pořád.



Porcí	4
Příprava	15 minut
Vaření	20 minut
Kuchyně	Thajské



Suroviny

- 140g kořenící pasty na Pad Thai
- 4 lžíce oleje
- 250g loupaných krevet
- 100g tofu
- 2 rozšlehané vejce
- 200g rýžových nudlí
- 200g mungo výhonků
- 4 lžíce drcených arašídů
- 8 měsíčků limetky
- hrst lístků koriandru
- 2 stroužky česneku
- 1 šalotka, 1 jarní cibulka
- rybí omáčka a limetková šťáva pro dochucení

Příprava

1. Rýžové nudle namočte do vlažné vody na 15 minut.
2. Nahrubo nasekané arašídů opražte na pánvi a dejte stranou.
3. Ve woku rozpalte na střední výkon 3 lžíce oleje.
4. Přidejte nakrájenou šalotku a česnek, smažte 0,5 minuty
5. Přidejte krevety a nakrájené tofu a smažte ještě minutu do zhnědnutí tofu
6. Poté do pánve přidejte okapané nudle a smažte do změknutí nudlí (v případě potřeby podlijte lžící vody)
7. Do směsi přidejte omáčku na Pad Thai a pořádně promíchejte.
8. V případě potřeby můžete dochutit rybí omáčkou nebo limetkovou šťávou.
9. Nudle posuňte ke kraji woku a na volné části osmažte na 1 lžici oleje rozšlehané vejce.
10. Vaječnou omeletu natrhejte a smíchejte s nudlemi.
11. Přidejte jarní cibulku a hrst fazolových výhonků a společně promíchejte.
12. Ještě minutu smažte a podávejte teplé.
13. Servírujte na talíři ozdobené koriandrem, měsíčkem limetky a vedle nasypanou hrstkou pražených arašídů a fazolových výhonků.