

RECEPT | Thajské smažené nudle Pad Thai

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 nezůstane.



Doba přípravy



35 minut

Počet porcí



4 porce

Kuchyně



thajská

Suroviny

- 140g koření [pasty na Pad Thai](#)
- 4 lžíce [oleje](#)
- 250g loupaných krevet
- 100g tofu
- 2 rozšlehané vejce
- 250g [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](#)
- limetková šťáva pro dochucení

Postup

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.

Tipy

Klíčovou roli v přípravě **Pad Thai** hrají nudle, které se nazývají Sen Lek, rýžové nudle široké asi 3 až 5 milimetrů. Před použitím musí být **namočené** a nejlépe **ve studené vodě**. Pro **Pad Thai** je typická **vaječná omeleta** natrhaná ve směsi nudlí. Přípravu vaječné omelety si usnadníte tím, že si ji **připravíte předem** v samostatné pánvi a natrháte na menší kousky, které následně **přidáte** do wok pánve **během přípravy** nudlí Pad Thai.

