






CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získáte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposlí



Pad Thai Noodles

Thajské restované nudle s krevetami



PŘÍPRAVA



35 MINUT

VAŘENÍ



15 MINUT

PORCÍ



4 PORCE

KUCHYNĚ



THAJSKÁ

SUROVINY

- 140g kořenící 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 arašidy 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 nasýpanou hrstkou pražených arašídů a fazolových výhonků.

Tipy

1. 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.
2. 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.