

Smažená thajská vejce s chilli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Ingredience**

- vejce 4 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- mletý koriandr 0.5 lžička
- na smažení olej 1 ks

- **Chilli omáčka**

- chilli papričky 2 ks
- česnek 2 stroužek
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- cukr krupice 5 lžíce
- kečup 2 lžíce
- voda 150 ml
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vaříme ve vodě po dobu deseti minut a pak je oloupeme. V misce promícháme hladkou mouku s koriandrem a uvařená vejce obalíme v mouce. Aby mouka na vejci lépe držela, vejce mírně navlhčíme. V hrnci rozpálíme olej a vejce smažíme asi 6 minut, dokud se nezačnou tvořit na povrchu hnědé puchýřky.

Chilli papričky podélně rozpůlíme a odstraníme semínka. Papričky nakrájíme na tenké nudličky, které ještě překrájíme na drobné kousky. Česnek nakrájíme na tenké plátky. Do hrnce vložíme chilli papričky, česnek, cukr, ocet, sůl a zajileme vodou.

Přivedeme k varu a vaříme, dokud omáčka nezhoustne a nezíská lehce medovou konzistenci. Pak přidáme kečup a krátce povaříme. Podáváme samostatně jako předkrm či s rýží jako přílohou.