

Pad Thai

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cukr 2 lžíce
- krevety 10 ks
- rýžové nudle 250 g
- rybí nebo sojová omáčka 0.25 šálek
- česnek 5 stroužek
- tofu 0.5 šálek
- pažika 1 špetka
- vejce 1 ks
- buráky 10 g
- sojové nebo fazolové výhonky 1 šálek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

Přibližně hodinu před přípravou jídla namočíme thajské nudle do vlažné vody. Poté si nakrájíme tofu, nadrobno nasekáme stroužky česneku, obereme krevety o tvrdou slupku, nakrájíme sladkou cibuli.

Na pánvi rozpálíme olej a přidáme česnek. Lehce osmahneme a pak začneme postupně přidávat krevety, rybí omáčku rozmíchanou s cukrem, nudle. Chvilí posmažíme a pak přidáme tofu, výhonky a vejce, které dobře rozmícháme se zbytkem ingrediencí.

Hotové nudle Pad Thai můžeme posypat buráky, ale i nasekanými chilli papričkami.

Krevety lze v receptu na Pad Thai nahradit kuřecím masem, nebo je nemusíme dávat vůbec.