

Rybí směs na thajský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvé žluté fazolové lusky 50 g
- česnek 2 stroužek
- bílá paprika 50 g
- thajská černá sušená houba 2 ks
- oranžová paprika 50 g
- čerstvá červená feferonka 1 ks
- Pangas (rybí filety) 300 g
- větší pórek 1 ks
- **marináda**
- bílek 1 ks
- mletý zázvor 0.5 lžička
- škrobová moučka 1 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- zeleninový vývar 1 ks
- **zálivka**
- sladké bílé víno 50 ml
- thajská rybí omáčka 1 lžíce
- thajská sójová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

Rybí filety necháme rozmrazit. Omyjeme, osušíme a nakrájíme na hranolky. Promícháme se solí, škrobovou moučkou, mletým zázvorem a bílkem. Zakápneme olejem a rybí thajskou omáčkou a necháme odležet.

Thajské černé houby zalijeme vodou a necháme nabobtnat. Až zdvojnásobí svůj objem, nakrájíme je na velmi jemné nudličky.

Pórek očistíme a nakrájíme na čtverečky. Feferonku zbavíme jadérek, omyjeme a nakrájíme na malé kostičky. Česnek sloupneme a nakrájíme na tenké plátky. Papriku omyjeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na proužky. Fazolové lusky očistíme a nakrájíme na kostičky.

Připravíme zálivku: Smícháme thajskou rybí omáčku se sójovou omáčkou a vínem.

Na rozpáleném oleji prudce orestujeme naložené rybí filety, zmírníme teplotu a vmícháme česnek, feferonku, fazolky a papriku. Nakonec vmícháme pórek. Přilijeme zálivku a podle potřeby zeleninový vývar. Necháme přejít varem a můžeme podávat.

Nejvhodnější přílohou k této rybí směsi na thajský způsob je dušená jasmínová rýže.