

Thajská omeleta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 2 ks
- Zeleninový bujón 0.5 sklenice
- Zeleninový bujón 1 kostka
- Červená paprika 2 ks
- Jarní cibulka s pažitkou 1 ks
- Cukrový hrášek 100 g
- Brokolice 100 g
- Mrkev 1 ks
- Chilli paprika 1 ks
- Vejce 4 ks
- Mouka 2 lžíce
- Čerstvý zázvor 0.5 ks
- Česnek 2 stroužek
- Citrónová tráva 2 ks
- Limetka 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Rybí omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme nadrobno. Bílou část citrónové šťávy nasekáme. Česnek nakrájíme, nastrouháme kúru z limetky a trošku zázvoru. Maso umyjeme, osušíme a nakrájíme na kostičky. Pokapeme šťávou z limetky a usmažíme dozlatova. Přidáme zeleninu a citrónovou šťávu a smažíme asi 6 minut. Dochutíme česnekem, kúrou z limetky, zázvorem a kořením Knorr Aromat. Necháme na mírném ohni pod pokličkou asi 20 minut. Vodu smícháme s kostkou bujónu, rybí omáčkou a sójovkou. Vejme smícháme s vychladkým vývarem a následně za pomoci vidličky rozšleháme s moukou. Na pánvi smažíme postupně dvě omelety. Složíme je do tvaru obálky, a do kapsy vložíme masovou směs. Zbytek dáme nahoru.