



Pad Thai nudle s krevetami

Ingredience

rýžové nudle: **200 g**
vyloupané krevety: **6 ks**
tofu: **100 g**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **2 ks**
rajčatové pyré: **2 PL**
vejce: **1 ks**
sušené krevety: **1 PL**
rybí omáčka: **2 PL**
limetková šťáva: **1 PL**
chilli paprička: **1 ks**
nadrčené arašídy: **1 PL**
sójové nebo mungo klíčky: **4 PL**
pažitka nebo jarní cibulka: **2 PL**
olej: **2 PL**
špetka třtinového cukru

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Tofu nakrájíme na kostičky, cibuli, pažitku a chilli papričku nadrobno, česnek na plátky, nudle spaříme ve vroucí vodě. Na rozehrátém oleji orestujeme cibuli a tofu, přidáme česnek a

krevety a asi po minutě přimícháme vejce. Dále přidáme nudle, rajčatové pyré, chilli papričku, dle chuti osladíme a...

Pad Thai nudle s krevetami - recept

Tofu nakrájíme na kostičky, cibuli, pažitku a chilli papričku nadrobno, česnek na plátky, nudle spaříme ve vroucí vodě. Na rozehřátém oleji orestujeme cibuli a tofu, přidáme česnek a krevety a asi po minutě přimícháme vejce. Dále přidáme nudle, rajčatové pyré, chilli papričku, dle chuti osladíme a vše společně orestujeme. Dochutíme limetkovou šťávou a rybí omáčkou, nakonec přimícháme sušené krevety, arašídy, klíčky a pažitku.

Nudle Pad Thai lze připravovat na více způsobů, např. s kuřecím masem, jako vegetariánskou verzi bez masa nebo vyzkoušet různé druhy thajských omáček.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí