



Pad Thai

 4 porcje

 30 minut

Składniki

- 200 g makaronu ryżowego
- 300 g fileta z kurczaka
- 2 jajka
- 3 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- 1 marchewka
- 4 łyżki sosu rybnego
- 2 łyżki sosu tamaryndowego
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka płatków chili
- Olej do smażenia
- Orzeszki ziemne i kolendra do podania

Przygotowanie

1

Makaron ryżowy ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a kurczaka pokrój w paski.

2

W woku rozgrzej olej, dodaj posiekany czosnek i kurczaka. Smaż do zarumienienia.

3

Dodaj pokrojoną paprykę i marchewkę, smaż przez 3-4 minuty.

4

Przesuń składniki na bok woka, wbij jajka i smaż, mieszając, aż się zetną. Dodaj makaron, sos rybny, tamaryndowy, cukier i chili. Wszystko dobrze wymieszaj i smaż jeszcze 2 minuty. Podawaj z orzeszkami i kolendrą.