

Pad Thai

Pad Thai – Tajska Uczta w Twoim Domu

Pad Thai to aromatyczne danie, które przeniesie Cię wprost na ulice Bangkoku. Ten klasyczny tajski makaron łączy w sobie delikatność ryżowych nitek z intensywnością warzyw i mięsa. Przygotowanie zaczynamy od pokrojenia marchewki, szalotki i pora w cienkie słupki, a następnie posiekania świeżych ziół – szczypiorku i kolendry. Makaron ryżowy wystarczy zalać wrzątkiem na 15 minut, by napęczniał do idealnej konsystencji.

Na rozgrzanym woku lub patelni podsmażamy cienkie paseczki mięsa, dodajemy aromatyczny czosnek i pikantną papryczkę chili. Następnie dorzucamy warzywa, które powinny zachować swoją chrupkość. Całość dopełniamy jajkami, kiełkami sojowymi i odcedzonym makaronem. Fix Knorr nadaje potrawie autentycznego, tajskiego charakteru. Gotowe danie posypujemy obficie świeżą kolendrą i podajemy natychmiast, by cieszyć się pełnią smaków.

Dla kogo?

Pad Thai to doskonały wybór zarówno dla miłośników kuchni azjatyckiej, jak i dla osób ceniących sobie połączenie chrupiących warzyw z delikatnym makaronem. Możesz przygotować je z ulubioną połędwicą wołową, wieprzowiną lub piersią z kurczaka – każda wersja zachwyci smakiem.

Na jaką okazję?

Aromatyczny Pad Thai sprawdzi się na rodzinny obiad, szybki lunch czy romantyczną kolację. Głęboki smak wołowiny lub wieprzowiny sprawi, że danie zachwyci zarówno domowników, jak

i gości zaproszonych na wspólny posiłek.

Czy wiesz, że?

Podstawą Pad Thai jest makaron ryżowy, który doskonale wchłania aromaty mięsa, warzyw i przypraw. Ten półprzezroczysty produkt z mąki ryżowej i wody nie wymaga gotowania – wystarczy zalać go wrzątkiem i odczekać kilka minut!

Dla urozmaicenia

Aby danie było bardziej pikantne, dodaj więcej papryczki chili. Warzywa smaż tylko do uzyskania złocistego koloru, by zachowały chrupkość. Ukoronowaniem całości będzie świeża kolendra – posyp nią obficie każdą porcję przed podaniem.