

Pad Thai

Pad Thai z Krewetkami – Azjatycka Uczta w Twoim Domu

Pad Thai to kwintesencja tajskiej kuchni – aromatyczne, pełne smaków danie, które przeniesie Cię wprost na ulice Bangkoku. Nasza wersja z krewetkami to idealne połączenie delikatnych owoców morza, chrupiących kiełków i aksamitnego jajka, dopełnione orzeźwiającym aromatem limonki i kolendry.

Dla kogo?

Pad Thai z krewetkami to propozycja dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie autentyczne smaki. Sprawdzi się zarówno dla początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania. To danie, które zachwyci każdego, kto lubi połączenie słodko-kwaśnych smaków z nutą pikanterii.

Na jaką okazję?

Doskonałe na weekendowy obiad, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego. Świetnie sprawdzi się również podczas kolacji z przyjaciółmi – przygotowanie Pad Thai na oczach gości to prawdziwy kulinarny spektakl! Możesz też zaskoczyć swoją drugą połówkę romantyczną kolacją z egzotycznym akcentem.

Czy wiesz, że?

Pad Thai to narodowe danie Tajlandii, które zyskało popularność w latach 30. XX wieku jako część kampanii promującej tajską tożsamość narodową. Liście kafiru, używane w przepisie, to sekretny składnik wielu tajskich potraw, nadający im charakterystyczny, cytrusowy aromat.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z Pad Thai dodając kurczaka zamiast krewetek lub tofu dla wersji wegetariańskiej. Spróbuj też dodać prażone orzeszki ziemne dla chrupkości lub więcej chili dla ostrzejszej wersji. Pamiętaj, że kluczem do idealnego Pad Thai jest balans smaków – słodkiego, kwaśnego, słonego i pikantnego.