

Pad thai

Sastojci:

- 1 manji ljubičasti luk
- 2 režnja češnjaka
- svježi đumbir
- 350 g kozica
- 2 tanka mlada luka
- Marodi tagliatelle ili rižini rezanci
- limeta
- 1 žlica fish sosa
- 1 žlica smeđeg šećera
- 2 jaja
- 2 velike žlice Pad thai sosa
- neslani kikiriki
- chilli flakes i svježi chilli
- svježi korijander
- suncokretovo ulje

Priprema:

1. Narežite luk i češnjak na kockice, a đumbir naribajte te prodinstajte par minuta na ulju u wok tavi dok ne omekša.
2. Dodajte kozice i pustite par minuta dok ne promijene boju, a zatim i mladi luk narezan na štapiće.
3. Tagliatelle skuhaite u posoljenoj vodi, ocijedite i dodajte u wok tavu.
4. Pomiješajte fish sos i smeđi šećer te dodajte u wok. Dodajte sok jedne limete i Pad thai sos.
5. Napravite malo mjesta u tavi, ubacite 2 jaja i umiješajte sve zajedno.
6. Poslužite u zdjelici ili dubokom tanjuru s tostiranim i usitnjenim kikirikijem, chillijem, kriškama limete i listovima korijandera.

ทานให้อร่อยนะ! - **Dobar tek!**