

Pad thai



22. 10. 2021

Ingrediencie:

(2 porcie)

- 1 balenie shirataki
- 120 g kreviet
- 1 zväzok jarnej cibulky
- 1/2 pórkú
- 100 g mungo klíčkov
- 2 lyžice slnečnicového oleja
- 2 ks vajec
- 1 lyžica sójovej omáčky
- 1 lyžica rybej omáčky Squid
- 1 strúčik cesnaku
- 6 lyžíc mrkvy
- Šťava zo 1/4 limetky
- 1 lyžica drvených arašidov (nepražených, nesolených)

Postup prípravy:

Najskôr rozstrihneme balenie rezancov. Vylejeme tekutinu a prepláchneme prúdom horúcej vody. Nahrubo nasekané arašidy opražíme nasucho na panvici a necháme bokom. Nasekáme cesnak a jarnú cibulku nakrájame nadrobno. Mrkvu a pór nakrájame na tenké prúžky. Tiež mäso nakrájame na tenké prúžky.

Vo woku rozpálime olej na maximum. Do panvice vložíme krevety a opekáme asi 3 minúty, pridáme cesnak a vajíčko. Potom pridáme rezance a zeleninu. Zmes ochutíme sójovou a rybou omáčkou. Nakoniec pridáme najemno nakrájanú jarnú cibulku a klíčky.

Servírujeme s opraženými arašidmi, pokvapkané limetkovou šťavou. Môžeme pridať sušené chilli (maximálne povolené množstvo je 1/2 lyžičky denne).