

Pad Thai s krevetami a tamarindovou omáčkou

Celkový čas vaření **30 min.** 20 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

500 g rýžových nudlí, sušených

120 ml rostlinného oleje

1 kg krevet, oloupaných a zbavených střívka

150 g pevného tofu, nakrájeného na kostky

150 g mrkve, nakrájené na tenké proužky

25 g česneku (5 stroužků), jemně nasekaného

10 vajec, rozšlehaných

150 g mungo klíčků

Na omáčku Pad Thai:

500 ml [Kikkoman Sójová omáčka](#) přirozeně fermentovaná se sníženým obsahem soli

100 g tamarindové pasty

100 ml rybí omáčky

100 ml limetkové šťávy

100 g palmového nebo třtinového cukru

200 ml vody

Ozdoba:

100 g arašídů, nasekaných

10 snítek koriandru, pouze lístky

10 dílků limetky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Rýžové nudle namočte asi na 20 minut do teplé vody, dokud nezměkknou.

Krok 2

Ve velké pánvi rozehejte rostlinný olej. Krevety opékejte 2–3 minuty, poté je vyjměte a dejte stranou. Tofu smažte 4–5 minut. Přidejte mrkev a česnek a smažte ještě 1–2 minuty.

Krok 3

Přidejte vejce a za stálého míchání je vařte, dokud neztuhnou a nerozdobí se.

Krok 4

Přidejte nudle spolu s trochou vody, ve které se namáčely. Smíchejte Sójovou omáčku Kikkoman se sníženým obsahem soli, tamarindovou pastu, rybí omáčku, limetkovou šťávu, cukr a vodu, přidejte do pánve a restujte 3–4 minuty, dokud se vše dobře nespojí. Nakonec přidejte krevety a mungo klíčky.

Krok 5

Podávejte horké, posypané arašídů a koriandrem a ozdobené dílkem limetky.