
Chrupki makaron

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2602 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

120 g makaronu ryzowego,

120 g piersi kurczaka,

60 g krewetek,

4-5 nasion tamaryndy lub 1 łyżka powidel sliwkowych,

1-4 łyżek sosu rybnego,

1 łyżka czerwonego octu winnego,

3 łyżki brazowego cukru,

1/2 szklanki kielkow sojowych,

1 cebulka dymka,

1 łyżka przecieru pomidorowego,

olej do głębokiego smazenia,

do przybrania świeże papryczki chilli, natka pietruszki.

1. Tamarynde zalac goraca woda, po 30 min. nasiona usunac, plyn przecedzic.

2. Krewetki obrac, oplukac, mieso kurczaka pokrajac w paski. Zielone czesci

dymki pokrajac na kawalki dlugosci 4 cm.

3. Mieso, krewetki, wode z moczenia tamaryndy, przecier pomidorowy, sos rybny,

ocet winny i cukier wymieszac, zagotowac na duzym ogniu, po czym zmniejszyc

do malego i gotowac 40 min. Ostudzic.

4. W glebokim rondlu rozgrzac olej i wkładac partiami niewielka ilosc makaronu.

Temperatura oleju powinna byc wysoka, wtedy makaron z sykiem peczenie. Wyjmowac go natychmiast i osuszac na papierowym reczniku.

5. Na polmisku wymieszac makaron z sosem krewetkowo-miesnym, kielkami sojowymi

i dymka. Przybrac kwiatkami z chilli i listkami pietruszki. Podawac natychmiast, makaron po 10 min. mieknie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)