
Makaron smażony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2824 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

250 g makaronu ryzowego,

120 g piersi kurczaka,

2 ząbki czosnku,

1 jajko,

2 łyżki posiekanych orzechów ziemnych,

250 g kielków sojowych,

1 łyżka przecieru pomidorowego,

1 łyżeczka sosu sojowego,

1 łyżeczka cukru,

1-2 łyżki sosu rybnego,

1 peczek szczypiorku,

3 łyżki oleju,

3 pędy bambusowe,

do przybrania natka pietruszki, cytryna, świeże czerwone papryczki chilli.

1. Makaron namoczyć na 30 min. w ciepłej wodzie.

2. Czosnek obrać, posiekać, Szcypiorek umyć, pokroić na kawałki długości 4 cm.

Mięso kurczaka pokroić w paski, jajko lekko roztrzepać. Pędy bambusa pokroić w paski.

3. W głębokim rondlu rozgrzać olej i podsmażyć czosnek z pedami bambusowymi na ciemnozłoty kolor. Dodać kurczaka i jajko, ciągle mieszając smażyć 3 min.

Dodać odsączony makaron i połowę kielków sojowych, mieszać, smażyć 1 min.

Dodać przecier pomidorowy, sos sojowy i rybny, orzechy i cukier, smażyć mieszając 3 min. Wymieszać z resztą kielków i szczypiorkiem.

4. Przełożyć na polmisek, przybrać ćwiartkami cytryny, kwiatkami z chilli i listkami pietruszki. Podawać gorący.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 78.

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