
Makaron smażony

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2860 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

250 g makaronu ryzowego,

120 g piersi kurczaka,

2 zębki czosnku,

1 jajko,

2 łyżki posiekanych orzechow ziemnych,

250 g kielkow sojowych,

1 łyżka przecieru pomidorowego,

1 łyżeczka sosu sojowego,

1 łyżeczka cukru,

1-2 łyżki sosu rybnego,

1 peczek szczypiorku,

3 łyżki oleju,

3 pedy bambusowe,

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

1. Makaron namoczyc na 30 min. w cieplej wodzie.

2. Czosnek obrac, posiekac, Szczypiorek umyc, pokroic na kawalki dlugosci 4 cm.

Mieso kurczaka pokroic w paski, jajko lekko roztrzepac. Pedy bambusa pokroic w paski.

3. W glebokim rondlu rozgrzac olej i podsmażyc czosnek z pedami bambusowymi na ciemnozloty kolor. Dodac kurczaka i jajko, ciagle mieszajac smazyc 3 min.

Dodac odsaczony makaron i polowe kielkow sojowych, mieszac, smazyc 1 min.

Dodac przecier pomidorowy, sos sojowy i rybny, orzechy i cukier, smazyc mieszajac 3 min. Wymieszac z reszta kielkow i szczypiorkiem.

4. Przelozyc na polmisek, przybrac cwiartkami cytryny, kwiatkami z chilli i listkami pietruszki. Podawac goracy.

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

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