

# Pad Tai

## Za 2 osobe

100 g pirinčanih rezanaca  
5 čenova belog luka  
400 g piletine  
2 jaja  
šaka mlevenog kikirikija  
250 g kineske mešavine  
50 g sojinih klica  
3 kašike ulja  
2 kašicice sosa od ostriga  
1 kašičica tamnog šećera  
1 kašičica soja sosa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice đumbira  
sok  $\frac{1}{2}$  limete  
tucana ljuta paprika  
čili paprika po ukusu

## Način pripreme

1. Pirinčane rezance preliti kipućom vodom i ostaviti ih 20 minuta u njoj, ocediti.
2. Natihoj vatri zagrejati ulje, dodati beli luk i piletinu. Pržiti dok piletina ne bude gotova. Ostaviti sa strane.
3. U voku ispržiti kajganu. Dodati prženu piletinu, kinesku mešavinu, sojine klice i rezanca, a nakon toga i začine.
4. Gotovo jelo servirati u tanjir i posuti mlevenim kikirikijem (neslani, peceni).
5. Dekorirati svežim klicama, limetom i tucanom paprikom.