

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.