

Pad Thai i Moo Ping

Pad Thai

120 g pirinčanih nudli
100 g klica pasulja
2 mlada luka
2 kašike suncokretovog ulja
3 kašike tamarin paste
1 kašike kokosovog šećera
 $\frac{1}{2}$ glavice šalot luka
100 g tofu sira
 $\frac{1}{2}$ limete
2 kašike limunovog soka
2 kašike drobljenog kikirikija
100 g kozica očišćenih
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom soli
4 kašičice soja sosa
2 čena belog luka
1 jaje
10 g crni bibera
5 g morske soli

Način pripreme

Nudle potopiti u hladnu vodu pola sata pre spremanja jela. Potrebno je da omekšaju, ali da ne budu gnjecave.

U vreloj tiganju sa uljem propržiti sečeni tofu sir do zlatno-smeđe boje, zatim dodati crveni luk isečen na rebarca. Posoliti i pobiberiti. Dodati na listiće seckani beli luk i mešati dok sve ne dobije braon boju. Kokosov šećer. Ocediti nudle i dodati u tiganj. Dodati mladi luk, tamarin pastu, soja sos, kokos šećer i čili. Pržiti na jakoj temperaturi da višak tečnosti ispari. Dodati jaje i mešati dok se ne skuva. Dodati sirove kozice, mladi luk i klice pasulja.

Sve servirati na tanjir, dekorisati sa klicama pasulja, mladim lukom i kriškama limete pored.



Moo Ping

400 g svinjskog vrata
10 bambusovih ražnjića

Marinirana za meso

2 čena belog luka
1 veza korijandera
1 limeta
2 kašičice oyster sosa
2 kašike soja sosa
2 kašičice kokos šećera
 $\frac{1}{2}$ kašike suncokretovog ulja
100 ml kokosovog mleka
50 ml hladne vode
 $\frac{1}{4}$ kašičice mlevenog belog bibera
5 g krupne morske soli
50 ml kokosove vode

Thai Chili sos

50 ml sweet chilly sosa
50 ml soja sosa

20 ml soka od limuna
1 mladi luk
2 g čilija sa morskom soli

Prilog

100 g pirinča

Način pripreme

Bambusove ražnjiće potopiti u vodu da ne bi goreli tokom grilovanja i da ne bi izvlačili vodu iz mesa ako su suvi.

U blenderu napraviti pire od sastojaka za marinadu.

Iseći svinjski vrat na manje kocke i staviti u posudu sa marinadom. Dodati rendanu koru limete.

Posudu pokriti providnom folijom i ostaviti u frižideru da se marinira.

Marinirano meso posuti sa gustinom i sve lepo promešati. Ražnjiće grilovati dok se ne ispeku, a tokom grilovanja ih premazivati sa kokosovim vodom ili ostatkom marinade.

Pirinač skuvati u vodi.

Za Thai Chilly sos mladi luk iseckati na kolutove i pomešati sa tečnim sastojcima.

Ražnjiće poslužiti uz ljuti sos i pirinač.