

# **Tajlandska ulična kuhinja: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 8. marta, u 14:40, na RTS 1**

Tajlandska ulična kuhinja jedna je od najpoznatijih i najraznovrsnijih, a poznata je po svežim namirnicama, jakim ukusima i pristupačnim cenama. Ulična hrana u ovoj dalekoj zemlji nije samo hrana, već deo svakodnevnog života i kulture. Tajlandčani su poznati po ljubavi prema dobrom zalogaju. Hrana se priprema na licu mesta, u jednostavnim pokretnim kuhinjama. Zajednički sastojci su pirinač, rezanci, riba, morski plodovi, piletina, svinjetina i bogat izbor začina poput limunove trave, korijandera i čili papričica.

Naš gastronomad Nikola Vučković dočaraće nam ukuse, mirise i boje Tajlanda. Pad Thai jedno je od najpopularnijih jela sa pirinčanim rezancima, prženim u voku s tofuom, škampima ili piletinom, jajima, kikirikijem i sosom od tamarinda. Balans između slatkog, kiselog i slanog čini ga omiljenim širom sveta. Mu Ping su marinirani ražnjići od svinjetine, koji se peku na roštilju i prodaju kao brza užina. Marinada za Mu Ping sadrži mešavinu kokosovog mleka, korijandera, belog luka i šećera, što daje slatko-slani i bogati ukus. Prijatno gledanje!