Pad Thai

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg mesa
- **300 g**pirincanih rezanaca
- **2**paprike babure
- **2** crvena luka
- **2 kašike**ribljeg ulja
- **2 kašike**belog vinskog sirceta
- **2 cena**iseckanog belog luka
- **1 komad**umbira (velicine palca)
- **2**mlada zelena luka
- **mali rukohvat**korijandera
- **2**jajeta

Priprema

Pripremimo sastojke. Babure isecemo na kriške, crveni luk iseckamo na tanke kolutove, umbir izrendamo, mladi zeleni luk iseckamo.

Mariniramo piletinu u ribljem ulju i sircetu oko 15 minuta. Zatim ispecemo u rerni oko 15 minuta dok lepo porumeni. Piletina se takoe može seci na manje komade i dodati kroz pastu, ali ja više volim ovako. Izdinstamo crveni i beli luk, dodamo papriku. Ispecemo u istom tiganju jaja. Uspemo kuvane rezance dodamo, riblje ulje i malo sirceta, kao i umbir. Sve promešamo. Rezance smo pripremili tako što smo sipali na njih vrucu vodu i ostavili ih da stoje oko 10 minuta. Serviramo tako što pospemo sa korijanderom i mladim lukom. I nekoliko kriški limuna.

Ovako.

Savet

Mislim da je ovo jedno od najpopularnijih jela ne samo u Tajlandu odakle vodi poreklo, nego i širom sveta. Vrlo jednostavno se pravi ali izbalansirani zaini i sosovi daju mu izvanredan ukus . Tradicionalno se pilei komadi seku u manje ali mi volimo ovako