





przepisy.pl

Pad Thai - makaron smażony po tajsku



 65 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- chiński makaron jajeczny - 200 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- olej arachidowy - 50 gramów
- dymka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka chili czerwona - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- zielona fasolka - 100 gramów
- brokuły - 100 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- orzeszki ziemne - 75 gramów
- kielki sojowe - 50 gramów
- natka kolendry do dekoracji - 1 garść
- pasta z tamaryndowca - 1 łyżka
- jasny sos sojowy - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek producenta i odstaw na bok.
2. Chili oraz czosnek drobno posiekaj. Dymkę pokrój w plasterki, a marchewkę i paprykę w cienkie paseczki.
3. Brokuł podziel na mniejsze różyczki. Oddzielnie z fasolką ugotuj do miękkości i następnie przepłucz zimną wodą.
4. Na dużej patelni WOK lub zwykłej smaż czosnek, chili i cebulkę ciągle mieszając. Dodaj brokuły, marchew, makaron i fasolę.
5. Fix Knorr wymieszaj z 300 ml wody dodaj pastę z tamaryndowca, miód i sos sojowy.
6. Wlej przygotowany sos do makaronu, całość dokładnie wymieszaj, zagotuj i natychmiast podawaj z natką kolendry i kielkami na wierzchu. Posyp również pokruszonymi orzechami ziemnymi.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl