



Tajskie PAD THAI

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże krewetki - 300 gramów
- makaron ryżowy wstążki - 250 gramów
- czerwona papryczka chilli - 1.5 łyżeczek
- czosnek - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- kielki mieszane - 100 gramów
- orzeszki ziemne posiekane - 3 szklanki
- kolendra - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki
- sos rybny - 3 łyżeczki
- czerwona pasta curry - 3 łyżeczki
- sok z limonki - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron przygotować wg przepisu na opakowaniu. Chilli drobno posiekać, czosnek precyzyjnie. W woku podsmażyć czosnek i papryczkę na oleju przez ok. 2 min. Dodać krewetki, cały czas mieszając smażyć 4 min.
2. Dodać osączony makaron i kielki, chwilę przesmażyć ciągle mieszając. Wbić jajka i dokładnie wymieszać, żeby pokryły makaron. Kiedy się zetną, dodać sos rybny, pastę curry, sok z limonki i cukier.
3. Podawać posypane siekaną kolendrą i orzeszkami.

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