

Put oko svijeta s domaćom junetinom: Pad Thai



 Jednostavan

Zovu moji Ravlići i kažu: “Krećemo na put oko svijeta!” Prva destinacija je Thailand, a ti ćeš nam dočarati okuse i mirise te daleke zemlje koristeći našu domaću junetinu. Tako je sve započelo prije nekih tjedan dana, a da se nisam ni snašla, ni putovnicu pripremila

Prvo i najpoznatije jelo tajlandske kuhinje koje ću kroz naše “putovanje” predstaviti je Pad Thai. Kažu kako ulazi i u svjetskih “Top 5”. Iako danas tajlandsko nacionalno jelo, porijeklom potječe zapravo iz Kine, a nacionalnu boju je dobio zbog začina koji se u njegovoj pripremi koriste, a tu prvo mislim na riblji umak, umak od kamenica, palmin šećer, tamarind, limetu...

Pad Thai je prženo jelo sa rižinim rezancima u osnovi rađeno s junetinom, piletinom i kozicama, kikirikijem, klicama, umućenim jajima i povrćem po izboru. Vegetarijanska verzija koristi tofu umjesto mesa i soya umak umjesto ribljeg umaka. Poslužuje se kao “street food” hrana i turisti ga obožavaju. Recept po kojem sam ga pripremala je prilagođen sastojcima koji su nama dostupni u zemlji pa i u manjim sredinama. Sastojci su za 1 wok i dvije do tri osobe.

UMAK PAD THAI:

3 do 4 žlice ribljeg umaka

1 žlica smeđeg šećera

2 žlice vode

2 žlice rižinog octa

1 žlica soya umaka
chilli listići (opcionalno ako volite ljuto)

WOK

300 do 400 grama juneće lopatice
biljno ulje (ja sam koristila sezamovo, jer ga obožavam u woku)
200 grama rižinih rezanaca, širih
šaka kikirikija
sojine klice (staklenka)
mladi luk lišće
1 mrkva
pola manjeg đumbira
1 crvena ljuta paprika
2 do 3 česna češnjaka
2 jaja
1 limeta



Prije pripreme azijske hrane, najvažnije je sve sastojke pripremiti, narezati, jer se hrana kratko termički obrađuje u woku i nemate vremena tokom kuhanja, koje traje nekoliko minuta.

Napravite umak tako da sve sastojke pomiješate u zdjelici.

Narežite junetinu na tanje rezance. Zakuhajte vodu za tjesteninu. Ja nikada rižine rezance ne kuham, samo ih pofurim vrelom vodom i ostavim nekoliko minuta poklopljene. U pravilu to i piše na svakom pakiranju. Ocijedite ih i dobro isperite hladnom vodom pa poškropite sezamovim uljem i protresite kako se ne bi zalijepili.

Narežite povrće na tanke štapiće, tzv. "julienne" tehnikom – mladi luk, mrkvu, papriku, češnjak i đumbir. Popržite kikiriki u suhoj tavici pa ga malo zdrobite. Izmutite jaja kao za kajganu.

Zagrijte wok na visokoj temperaturi, ulijte ulje pa popržite meso brzo miješajući. Ne smanjujte temperaturu jer će se junetina početi dinstati i kuhati. Ja pržim do korice na mesu.

Izvadite meso na stranu, dodajte malo ulja i popržite povrće, minutu pa ga pogurajte u woku u stranu, stavite jaja i kuhačom zamutite pa sve zajedno s povrćem povežite. Dodajte meso i umak i posipajte prženim kikirikijem. Sve pomiješajte sa rezancima i poslužite sa sjeckanim mladim lukom (može i korijander) i limetom.

Dobar tek!

