



Thajská pražená ryža - Khao Pad Gai

Na Khao pad gai (Thaiská pražená ryža s kuracím mäsom) budete potrebovať (2 porcie):

1 ks kuracie prsia (alebo kuracie stehno)
 1 a 1/2 čajovej lyžičky sójovej omáčky
 1/2 čajovej lyžičky rybacej omáčky
 biele mleté koreníe

200 g uvarenej jazmínovej ryže
 3 polievkové lyžice repkového oleja
 1/2 cibule
 2 paradajky
 hrst zelených fazuľových strukov
 1 strúčik cesnaku
 1 chilli papričku (voliteľné)
 1 vajce
 2 čajové lyžičky sójovej omáčky
 1/2 čajovej lyžičky rybacej omáčky
 biele mleté koreníe
 jarná cibuľka a chilli na dozdobenie

Kuracie mäso narežte na tenké pásiky. V mise zmiešajte narezané mäso s 1 a 1/2 lyžičkou sójovej omáčky, 1/2 lyžičkou rybacej omáčky a bielym mletým korením. Misku prikryte a nechajte 15 minút odležať.

Na prudkom ohni rozpáľte wok panvicu s repkovým olejom. Pridajte marinované mäso a opekajte, miešajte, kým jemne nezozlatne. Postupne pridávajte na hrubo nakrájanú cibuľu, paradajky, zelenú fazuľu a miešajte. Dochuťte nesekaným cesnakom, chilli papričkou, zmes premiešajte a presuňte na jednu časť panvice. V druhej časti panvice prudko opražte miešané vajíčko.

Na záver k zmesi prisypťte uvarenú ryžu, ochuťte sójovou, rybacou omáčkou, bielym mletým korením a pár minút pražte. Podávajte s jarnou cibuľkou, čerstvým chilli a limetkou.