



Pad Thai z marynowanym tofu

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **2-3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron Udon przygotować zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Odcedzić i odstawić. Przygotować marynatę do tofu - sos rybny, sojowy, cukier, sok z limonki, płatki chili oraz cukier wymieszać w większej misce. Tofu pokroić w kostkę i dodać do marynaty.

Krok 2

Grzybki mun zalać gorącą wodą i odstawić do napęcznienia. Na głębokiej patelni rozgrzać olej arachidowy. Dodać drobno pokrojony czosnek, podsmażyć, następnie dodać tofu (bez marynaty). Smażyć przez około 5 minut. Wbić jajka i podsmażyć przez około minutę na małym ogniu delikatnie mieszając.

Krok 3

Dodać makaron oraz marynatę. Smażyć mieszając przez kolejne 5 minut. Dodać kiełki fasoli mung oraz pokrojony drobno szczypiorek i kolendrę (połowę kolendry odłożyć do dekoracji). Orzeszki ziemne podprażyć na suchej patelni i dodać do makaronu. Podawać udekorowane świeżą kolendrą oraz połówkami limonki.

Składniki

- 100 g makaronu pszennego Udon
- 2 jajka
- 200 g naturalnego tofu
- 1 szklanka kiełków fasoli mung
- Pół szklanki grzybów mun (przed namoczeniem)
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 pęczek kolendry
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju arachidowego
- 2 łyżki sosu rybnego
- 2 łyżki sosu sojowego ciemnego
- 2 łyżki soku z limonki
- 3 łyżki brązowego cukru
- 2 łyżki pasty tamaryndowej
- 1 łyżeczka płatków chili
- orzeszki ziemne do dekoracji