



Pad Thai z warzywami z woka i kurczakiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron zagotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Przebrać zimną wodą i odstawić. W większej miseczce przygotować sos, połączyć ocet ryżowy, sos sojowy, pastę, limonkę, miód i chilli. Kurczaka oczyścić z błonek, pokroić w cienkie paski i dodać do sosu. Marchewkę umyć, obrać i zetrzeć na długie, cienkie paski. Pokroić drobno kapustę pekińska i cebulkę.

Krok 2

W woku rozgrzać olej, dodać kurczaka razem z sosem. Dodać drobno pokrojony czosnek i imbir. Podsmażyć przez minutę, następnie dodać pokrojone warzywa i makaron ryżowy. Smażyć przez około 2 minuty, następnie dodać jajka i ciągle mieszając smażyć jeszcze pół minuty.

Krok 3

Ściągnąć z patelni i rozłożyć na talerze, orzeszki ziemne rozkruszyć i posypać makaron. Podawać z limonką i kielkami mung.

Składniki:

- 100 g makaronu ryżowego
- 1 filet z piersi kurczaka
- 1 cebulka dymka
- 2 marchewki
- 200 g kielków fasoli mung
- 200 g kapusty pekińskiej
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki startego imbiru
- 1 łyżka octu ryżowego
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka pasty tamaryndowej
- 1 łyżka soku z limonki
- 3 łyżeczki miodu
- 1/2 łyżeczki płatków chilli
- Garść orzeszków ziemnych