



Kuracie mäso na thajský spôsob „Pad Khing Kai““

Suroviny:

- 500 g kuracieho mäsa (prsia alebo vykostené stehná)
- svetlú sójovú omáčku
- 200 g nakladaného zázvoru
- hríbová omáčka
- čierne sušené hríby
- cesnak
- arašidový alebo ryžový olej
- sezamový olej
- čili paprika



Príprava:

1. Do studenej vody namočíme hríby minimálne na 10 minút, ktoré potom nakrájame na drobné kocky. Taktiež nakrájame na drobno aj kuracie stehná bez kosti.
2. Do nakrájaného mäsa pridáme postupne nakrájanú čili papričku a rozpučený cesnak a spolu pekne premiešame.
3. Necháme si rozohriať panvicu s arašidovým alebo ryžovým olejom a po rozohriatí dusíme zmiešanú zmes do zmäknutia. Postupne pridávame zázvor, na kocky nakrájané hríby, trochu vody a necháme povariť.
4. Na záver pridáme hríbovú omáčku, sójovú omáčku a sezamový olej podľa chuti.

Pad Khing Kai môžeme podávať s cestovinami, ale odporúčame Vám vyskúšať našu výbornú jasmínovú ryžu.