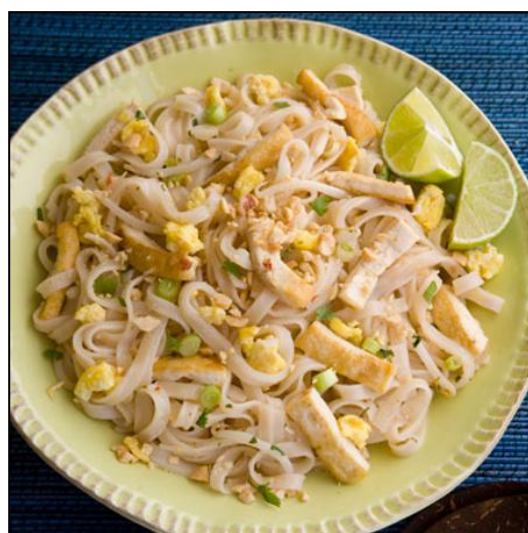


## Thajské rezance „Pad Thai“ s tofu

### Suroviny:

- 500 g širokých ryžových rezancov
- 100 g tofu nakrájané na pásiky
- 4 PL sésamového oleja
- 4 strúčiky cesnaku
- 2 čili papričky
- 2 jarné cibuľky
- 3 PL tamarindovej pasty
- 3 PL rybacej omáčky
- 2 PL palmového cukru
- za hrsť búrskych orieškov
- 3 PL limetovej šťavy
- 2 vajcia
- vňať koriandru



### Príprava:

1. Ryžové rezance pripravíme podľa návodu, tie naše stačí namočiť na 20 min. do vody, scediť a vložiť na 2 minúty do horúcej prevarenej vody (nevariť) a potom precediť.
2. Cesnak pokrájame na tenké plátky a čili papričky na kolieska. Dáme ich do horúceho oleja a za stáleho miešania smažíme do svetlo hneda. Pridáme tofu nakrájané na pásiky, osmažíme ešte 2 minútky. Potom pridáme scedené rezance a premiešame. Dbáme, aby sa rezance nelepili.
3. Rezance posunieme na jednu polovicu panvice a na druhú polovicu dáme dve vajcia. Miešame ich, až vznikne hustejšia praženička, ktorú zmiešame s rezancami. Pridáme časť pokrúpaného koriandru, posekané oriešky a znovu premiešame.
4. V malom množstve teplej vody zriedime tamarindovú pastu, palmový cukor a rybiu omáčku. Po rozpustení pridáme tekutinu k rezancom, premiešame a odstavíme.
5. Preložíme na tácku a posypeme pokrúpaným koriandrom a jarnou cibuľkou. Podávame s limetou, alebo citrónom pokrúpaným na mesiačky.