

Пад Тай, жареная тайская лапша (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

растительное масло - 4 ст.л.;
сухая рисовая лапша шириной 5 мм - 65 г;
 соус Пад Тай - 1-2 ст.л.
(покупной или приготовленный самостоятельно);
 чеснок - 2 больших зубчика;
 лук-шалот (или репчатый лук) - 1 небольшая луковичка;
 мелкие сушеные креветки - 1 ст.л.;
 тофу (твердый, если есть - обжаренный) - 100-150 г;
 креветки королевские (сыромороженные) крупные - 10 шт.;
 яйцо - 1 шт.
 джусай (или зеленый лук) - 4 стрелки;
 проростки сои (или маша) - пара пригоршней (100 г).



Подготовка ингредиентов

1. Замочить рисовую лапшу в воде комнатной температуры на 15-20 минут. Лапша должна стать мягкой, но еще оставаться упругой.
2. Разбить яйцо в подходящую по размеру емкость, размешать до однородной массы, вылить в разогретую сковороду и на растительном масле приготовить тонкий яичный блин. Затем яичный блин остудить и нарезать полосками шириной с рисовую лапшу, которую вы используете для этого блюда.
3. У стрелок лука обрезать верхушки, оставив 15 см от основания. Отрезанные верхушки нарезать кусочками по 2-2,5 см.
4. Нарезать тофу брусочками размером примерно 3-4 см в длину и 0,5-1 см в ширину.
5. Обрезать (или просто отщипнуть) подвявшие кончики у проростков сои (или маша).
6. Нарезать мелкими кубиками чеснок и лук-шалот.
7. Почистить креветки (предварительно разморозив их при комнатной температуре), удалить брюшную прожилку (если в этом есть необходимость).
8. Подготовить лайм, оставшиеся 15 см основания (белую часть) зеленого лука (или джусая), чили-перец хлопьями, коричневый сахар и жареные арахисовые орешки для подачи к готовому блюду. Арахис нужно растолочь (не очень мелко).

Приготовление

1. Разогреть половину растительного масла на огне выше среднего в воке (или просто в сковороде). Поместить в вок рисовую лапшу и добавить к ней соус Пад Тай.
2. Постоянно помешивая лапшу (около минуты), добавить вторую половину растительного масла. Затем добавить в сковороду нарезанный мелкими кубиками чеснок, лук-шалот, мелкие сухие креветки и нарезанный брусками тофу. Помешать эти ингредиенты, чтобы они обжарились немного в растительном масле.
3. Добавить в вок подготовленные креветки. Когда они побелеют (а точнее, креветочное мясо помутнеет, а хитин порозовеет) добавить в вок яичную соломку.
4. Добавить в сковороду проростки сои и кусочки луковых перышек. Перемешать содержимое вока, выключить огонь, накрыть крышкой и дать постоять пять минут.
5. На каждую порцию лапши, выложенную на тарелку, добавить в виде дополнительного гарнира 2-3 ложки толченого жареного арахиса, 2-3 луковых стебля, горстку коричневого сахара, горстку хлопьев сушеного перца чили, половинку лайма (для регулировки кислотности), горстку соевых (или машевых) проростков и рыбный соус.