

Острая куриная пицца по-тайски (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на пиццу 32 см:

дрожжевое тесто – 200 г,
филе грудки/бедрешек (или куриный фарш) - 150 г,
красный чили – 2 шт. (или по вкусу),
чеснок - 2 зубчика,
зеленый базилик – 1 кустик,
устричный соус - 1 ст.л.,
рыбный соус - 1 ст.л.,
светлый соевый соус - 1 ст.л.,
белый сахар - 1 ч.л.,
сыр (Гауда или Чеддер) - 200 г,
растительное масло - 2 ст.л.



1. Будем считать, что тесто уже есть. Я особо не утруждался, а просто купил готовое тесто, в современных сетевых магазинах продают как приготовленное непосредственно в своих пекарнях, так и фабричного производства. Можно и самостоятельно озаботиться, это уже дело вкуса.
2. Приготовить начинку. Из куриного филе сделать фарш – мелко порубить филе при помощи ножа (лучше взять в равных пропорциях куриную грудку и филе с окорочков, чтобы посочнее получилось).
3. Ополоснуть чили и базилик. Чеснок почистить и пропустить через чесночный пресс. Чили разрезать вдоль пополам, удалить белые перегородки и семечки и мелко нарубить. С базиликового кустика общипать листья и крупно их порубить.
4. В воке (или на сковороде) разогреть на среднем огне 1 ст.л. растительного масла и обжарить до появления аромата чеснок и чили.
5. Добавить в вок куриный фарш и еще 1 ст.л. растительного масла и обжарить фарш, помешивая, около 2-х минут.
6. Добавить в вок рыбный соус, светлый соевый соус, устричный соус, белый сахар и жарить, помешивая, еще в течение 2 минут.
7. Выключить огонь под воком, добавить в фарш базилик и перемешать. Накрыть вок крышкой и оставить остывать.
8. Подготовить тесто для выпечки основы пиццы – раскатать по размеру вашей формы для выпечки, смазать ее растительным или оливковым маслом, выложить на нее приготовленную заготовку и выпекать в разогретой до 170°C около 10 минут. Нужно, чтобы основа почти приготовилась, при этом не засохла и не подгорела. Поскольку начинка уже готовая и еще теплая, нужно только, чтобы расплавился сыр, которым будет присыпана начинка.
9. Готовую основу извлечь из печи (не выключая ее) и равномерно выложить на нее начинку вместе с соусом, который образовался при жарке фарша.
10. Щедро посыпать поверх начинки натертым на крупной терке сыром и вернуть обратно в духовку.
11. Выпекать еще 5 минут, или больше, до расплавления сыра. Как только сыр расплавился и растекся - пицца готова.
12. Извлекаем форму с готовой пиццей из печки, даем ей немного остыть, разрезаем на порционные куски и угощаемся. К такой пицце прекрасно подходят различные холодные (и не только) напитки, например, пиво.