

## Яйца зятя (Тайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные яйца – 3 шт.,  
чеснок – 3-5 зубчиков,  
лук-шалот – 2 шт.,  
кинза – 1 веточка,  
хлопья **сушеного чили** – 1 ч. л.,  
**рыбный соус** – 1 ст.л.,  
**паста из тамаринда** – 4 ст.л.,  
**пальмовый сахар** – 2 ст.л.,  
растительное масло – сколько нужно для жарки.



1. В подсоленной воде отварить куриные яйца вкрутую, вынуть из воды и охладить их в холодной воде.
2. Почистить лук-шалот и чеснок и нарезать их кружочками.
3. Обжарить лук-шалот и чеснок по очереди в разогретом растительном масле до хрустящего состояния и золотистого цвета. Затем выложить на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
4. В этом же масле обжарить очищенные вареные яйца до образования румяной корочки. Выложить обжаренные яйца на бумажное полотенце.
5. Приготовить соус: в воке или ковшике смешать пасту из тамаринда, пальмовый сахар, рыбный соус и хлопья чили и варить соус до того момента, когда он начнет сгущаться (если получается густо - можно разбавить водой). Попробовать и по необходимости досолить и досладить. Вкус должен быть кисло-сладкий, степень остроты - по желанию.
6. Разрезать яйца вдоль пополам, выложить на блюдо вверх срезом.
7. Яйца полить соусом, посыпать хрустящим шалотом и чесноком, положить сверху зелень кинзы (по желанию). Можно посыпать некрупно толченым арахисом. Сразу подавать к столу. К этому блюду подают отварной рис жасмин.