

פאד תאי



רכיבים

- גרם אטריות מושרות במים רותחים
- גרם טופו חתוך לקוביות
- כוסות נבטים
- גבעול בצל ירוק חתוך לחתיכות של כ-5 ס"מ
- ביצה
- גרם בוטנים קלויים וכתושים
- כפות שמן קנולה
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפיות סוכר לבן או עד 6 כפיות

הכנה

1. מחממים שמן בווק ומקשקשים את הביצים. מוסיפים את האטריות ומערבבים עד לריכוך מוחלט של האטריות, כ-7-8 דקות.
2. מוסיפים את הטופו, הסויה והסוכר וממשיכים לערבב כ-3-4 דקות עד לקבלת טעם שווה לכל האטריות.
3. מוסיפים את הנבטים והבצל הירוק ומערבבים/ מקפיצים לדקה וחצי נוספת.
4. מגישים בצלחת ומפזרים את הבוטנים מעל.

20 דקות

4 servings 4