

## פאד תאי תאילנדי עם פרגיות ובוטנים בטעמי המזרח הרחוק



### רכיבים

### הכנה

- 1/2 2/1 חבילה נודלס אטריות ביצים רחב (מבושלות לפי ההוראות שעל גב האריזה, ומסוננות)
  - גרם פרגיות
  - כפות שמן קנולה
  - פלפל אדום בצבעים שונים, חתוכים לגפרורים (1/2 מכל צבע)
  - 1/4 4/1 כרוב חתוך
  - כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
  - כפות רוטב למוקפץ 290 מ"ל
  - 1/2 2/1 ליים
  - 1/2 2/1 כוס בוטנים קלויים קלויים וקצוצים
1. מחממים במחבת ווק את השמן, ומטגנים את רצועות הפרגיות עד להשחמה.
  2. מוסיפים את הפלפלים והכרוב, ומקפיצים כ-2 דקות. מוסיפים לווק את האטריות והרטבים, ומערבבים היטב כ-3 דקות נוספות.
  3. מגישים, מפזרים את הבוטנים ומוסיפים את הליים. בתיאבון!
- 20 דקות
- 4 servings 4