

פאד קפאו צמחוני עם ביצת עין ואורז טבעול



רכיבים

- חבילה טחון צמחוני
- כפות מים
- שיני שום
- פרוסות ג'ינג'ר
- כפית סוכר לבן
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- בצלי שאלוט (פנינה)
- פלפל אדום חריף
- 1/2 2/1 כפית פלפל שאטה
- 1/2 2/1 כוס כוסברה
- לפי הטעם מיץ לימון
- ביצה
- כוסות אורז ארוך
- כפות בוטנים
- לפי הטעם גרידת לימון

הכנה

1. בסיר בינוני מרתיחים קלות את המים, מוסיפים את הטחון מהצומח טבעול, שום, ג'ינג'ר, סוכר, סויה, שאלוט ופלפל שאטה, מערבבים נמרצות על אש גבוהה כ- 3 דקות.
2. מוסיפים את הכוסברה ואת פרוסות הפלפל ומערבבים. מבשלים תוך ערבוב דקה נוספת.
3. מורידים מהאש ומוסיפים את הגרידה ומיץ ליים/לימון. על צלחת הגשה מניחים 2-3 כפות אורז, מעל מניחים 3-4 כפות תבשיל, מכינים ביצת עין ומניחים מעל. מפזרים בוטנים ועלי כוסברה ומגישים חם.

30 דקות

4 servings 4