

פאד תאי ביתי



רכיבים

- גרם נודלס אטריות אורז רחבות
- גרם חזה עוף
- כפות קורנפלור
- בצל
- סנטימטר ג'ינג'ר
- שיני שום
- פלפל אדום חריף (לא חובה)
- גזר
- 1/2 2/1 ראש כרוב
- ביצה
- כפות נבטים (כחופן)
- גבעולים בצל ירוק
- כפות שמן צמחי
- כפות משחת תמרינדי
- כפות רוטב דגים
- 1/2 2/1 כפות סוכר חום
- כפית שמן שומשום
- 1/2 2/1 כוס מים

הכנה

1. להכנת הירקות: קולפים וחותכים את כל הירקות לגפרורים דקים.
2. חותכים את הבצל ירוק לפיסות באורך של 3 ס"מ.
3. חותכים את העוף לפרוסות דקות ומעבירים לקערה.
4. מוסיפים לעוף 2 כפות קורנפלור ומערבבים היטב.
5. בסיר גדול עם הרבה מים רותחים מבשלים את האטריות לפי ההוראות בגב האריזה.
6. מסננים את האטריות, שוטפים היטב במים קרים ומערבבים עם 2-3 כפות שמן.
7. בקעריית מערבבים את כל מרכיבי הרוטב – 3 כפות תמרינדי, 5 כפות רוטב דגים, 1/2 2 כפות סוכר חום, 1 כפית שמן שומשום, 1/2 כוס מים ומעט מלח.
8. טועמים, מתקנים תיבול במידת הצורך.
9. בווק או מחבת רחבה מחממים 3 כפות שמן.
10. כשהשמן חם מטגנים את העוף עד שהוא מחליף צבע ללבן.
11. מוציאים לקערה.
12. מוסיפים 2 כפות שמן לווק, כשהשמן חם מוסיפים את הבצל, ג'ינג'ר, שום וצ'ילי ומטגנים תוך ערבוב כ-3 דקות עד שהבצל מתרכך והופך לשקוף.
13. מוסיפים את הגזר והכרוב וממשיכים לטגן תוך ערבוב כ-2 דקות נוספות.
14. מחזירים את העוף לווק ומערבבים היטב.
15. טורפים את הביצים בקעריית.
16. מזיזים את תכולת הווק לצדדים כך שבמרכז הווק יש גומה, ותחתית הווק חשופה.
17. יוצקים את הביצה לגומה ומשקשקים עד שמתקבלת ביצה

מקושקשת.

18. מוסיפים את האטריות ומערבבים היטב.

19. יוצקים את הרוטב לווק ומערבבים היטב, ממשיכים לבשל כ-2 דקות נוספות.

20. מכבים את האש ומערבבים פנימה את הנבטים והבצל הירוק.

21. לפני ההגשה מפזרים כוסברה ובוטנים קצוצים. מגישים עם פלחי ליים.

30 דקות