

text: Terezie Guha, foto: archiv Andy Dragoně

THAI nech sa páči

Nechte se pomoci chutí a vůní přenést daleko na východ až do Thajska. Andy Dragoně je autorem foodblogu a cestopisné kuchařky **Thai nech sa páči**, v níž se můžete inspirovat mnoha recepty na thajskou národní kuchyni, zjistit více o exotických surovinách a od autora se dozvědět, které kouty Thajska stojí za návštěvu. Andy připravil pro magazín **Innspirace** skvělý recept na aktuální grilovací sezonu.

PAD THAI KREVETOVÝ BURGER

INGREDIENCE:

10-12 větších krevet, 1 větší šalotka nebo červená cibule, 1 chilli paprička, 2-3 stroužky česneku, půl hrsti čerstvého koriandru, 1 polévková lžíce limetkové šťávy, 3 polévkové lžíce rybí omáčky, 1,5-2 dcl kokosového mléka, 2 polévkové lžíce tamarind pasty nebo protlaku, 2 polévkové lžíce palmového nebo třtinového cukru, 1 čajová lžička chilli omáčky, 2 polévkové lžíce arašidového másla, hrst mungo klíčků, hrst nasekané mrkve, 2-3 nasekané jarní cibulky, 4 volská oka, 4 hamburgerové bulky, koriandr a opražené arašídy na dozdobení

POSTUP:

- 1/3 krevet nasekejte spolu s česnekem, šalotkou, koriandrem a chilli omáčkou. Vše dejte do misky a smíchejte s dvěma lžicemi rybí omáčky a šťávou z limety. Misku dejte do lednice a nechte přibližně 30 minut odležet.
- Mezitím si připravte omáčku. Kokosové mléko ohřejte a přidejte do něj tamarind pastu, srirachu, arašidové máslo, jednu lžičku rybí omáčky a cukr. Míchejte, dokud se vše nerozpustí.
- Zbylé krevety nakrájejte na větší kusy a přimíchejte k odleželé směsi. Vytvarujte burgery a opékejte na grilu na mírném stupni z obou stran. Během toho si připravte i volská oka.
- Hamburgerové bulky opečte a začněte plnit. Přidejte hotové burgery, omáčku, vejce, klíčky, mrkev, jarní cibulku, koriandr a opražené nasekané arašídy.



Knihu **Thai nech sa páči** můžete zakoupit na stránkách www.thainechsapaci.sk, kde najdete i mnoho online receptů na thajské pokrmy.