

# Šatro Thai puretina

Ima tu malo Thai elemenata, malo Kine i dosta Jaske... fusion samo takav. ?



## Sastojci:

- cca 100 g rižinih rezanaca
- 350-400 g purećih prsa
- malo ulja (sezamovog ili kokosovog)
- 1 veća ili 2 manje mrkve
- cca 90 g bambusa
- 1 crvena paprika\*
- 1 zelena paprika\*
- šaka očišćenog neslanog kikirikija\*\*
- 2 režnja češnjaka

## Marinada:

- sok 1/2 limete
- cca 3 žlice tamari umaka
- komad đumbira (veličine većeg oraha)
- malo mljevenog chilija
- cca 1 žličica limunske trave (suhe, mljevene)
- 1 žličica zdrobljenih zrna korijandera\*\*\*

## Umak:

- 100-150 ml kokosovog mlijeka
- 1 obilna žlica kikiriki maslaca

## Priprema:

1.

Izmiješajte oguljen i sitno nariban đumbir s ostalim sastojcima za marinadu. Meso narežite na komade veličine zalogaja, prelijte ga marinadom, izmiješajte i ostavite sat-2 na hladnom; ja ga obično pripremim ujutro, a kuham kasno poslijepodne pa stoji i dulje.

2.

Mrkvu i paprike narežite na trakice, bambus ocijedite iz salamure, a kikiriki očistite. Očišćen češnjak sitno nasjeckajte. Pristavite vodu za rezance, a sastojke za umak zagrijavajte na laganoj vatri uz povremeno miješanje (po potrebi mu dodajte žlicu-2 vode).

3.

Zagrijte wok i potom dodajte ulje na kojem propržite ocijeđeno meso. Marinadu od mesa umiješajte u umak kojeg i dalje zagrijavajte uz lagano miješanje (dok ne dobijete homogenu smjesu).

4.

Prženo meso izvadite i držite na toplom. U woku uz miješanje propržite povrće - najprije mrkvu, zatim (nakon 1-2 min) bambus i (opet nakon 1-2 min) papriku. Ja volim hrskavu papriku koja je tek kratko pržena u woku; vi ju pržite koliko vam odgovara.

5.

Kad ste počeli pržiti povrće, u vruću vodu stavite rezance. Povremeno ih lagano promiješajte da se razdvoje. Ja ih ne kuham; samo ih dodam u kipuću vodu koju potom maknem s vatre.

6.

Povrću dodajte meso, umak, ocijeđene rezance, kikiriki i češnjak. Maknite s vatre i ravnomjerno izmiješajte, razdvajajući rezance. Ako treba, začinite s još malo tamari umaka (nama ne treba). U ovoj fazi znam dodati i sjeckanih listića korijandera (kad imam).

**Napomene:**Poslužite odmah, uz kriške limete i-ili nasjeckan list korijandera/peršina. \* Ako imate baš jako velike (mutant ?) paprike, ne morate ih staviti cijele. Ili umjesto paprike narežete tikvicu... kombinirajte po želji. ? \*\* Kikiriki nekad izostavim (ako je kikiriki maslac *crunchy* ili ako mi ga u umak upadne malo više ?). \*\*\* Zrna korijandera prije usitnjavanja (u avanu) malo tostiram i prohladim. Umjesto tamari umaka možete koristiti običan soja umak. Chili dozirajte prema svom ukusu - mi volimo ljuto pa ga stavim malo više. Ovako napisano, djeluje zahtjevno i dugotrajno. Kako u pravilu meso narežem i mariniram ujutro, meni ovo bude fast food. ? Recept je napisan 25.06.2014.