



## Пад таи

Фичо ќе ни покаже како да направиме едно од најпопуларните тајландски јадења – Пад Таи.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- 1 пилешки стек (или свинско, телешко или ракчиња)
- 2 чешниња лук
- 1 зелена пиперка
- нудли
- чили сос
- перца од млад кромид
- 1 јајце
- Никулци од зелен грав (по желба)
- дробени/ сецкани кикирики

### Чекор 1

Тавата ставете ја на рингла да се загрее. Во друг сад ставете вода и ставете го на рингла да проврие.

Исецкајте го месото и пропржете го со ситно сечканото лукче.

Ставете ги во сад на страна.

### Чекор 2

Исецкајте ја пиперката, пропржете ја и неа тргнете ја на страна. Нудлите ставете ги во врелата вода да провријат 1 минути.

Извадете ги нудлите и ставете ги врз пиперката, додадете малку чили сос и веднаш додадете го месото.

### Чекор 3

Кога смесата ќе се загрее додадете го јајцето и промешајте со дрвена лажица.

Ако имате никулци од грав, додадете една рака.

### Чекор 4

Сервирајте во чинија и од горе наросете сецкани кикирики.



**Користени производи:**



**Вок тава**



**Касерола**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)