

Mleté mäso na thajský spôsob

Ide o thajský recept, ktorý vychádza z jedla Kaphrao mu. Toto jedlo spoznala kamoška počas Thajského dňa, ktorý zorganizovala thajská generálna konzulka v Guangzhou. Malo vraj taký úspech, že ho hotel zaradil do jedálneho lístka hotelovej reštaurácie. Podáva sa na chrumkavom šalátovom liste alebo s ryžou.



3 porcie

250 g mletého hovädzieho pleca
250 g mletého bravčového stehna
1 cibuľa
1 strúčik cesnaku
olej
sójová omáčka
rybacia omáčka
hnedý cukor
chilli
limetka
rozmarín
čerstvý koriander
čierne korenie
soľ
ľadový šalát

Obidva druhy mäsa spolu zamiešame, pridáme rozmarín, soľ a korenie.

Na oleji opražíme cibuľku a cesnak. Následne pridáme mäsovú zmes. Zo sójovej a rybacej omáčky a hnedého cukru si pripravíme omáčku, ktorou na panvici podlejeme a ochutíme mäso. Podľa chuti pridáme nasekané chilli. Mäso podusíme.

Krátko pred dovarením pridáme limetkovú šťavu (asi z pol limetky) a koriander. Ešte raz ochutnáme a podľa potreby dochutíme.

Podávame na šalátovom liste.