

Pad thai
Thajské nudle s tamarindovou omáčkou

Na 2 porce

Na tamarindovou omáčku:

40 g palmového cukru
50 ml vody
60 ml tamarindové pasty
35 ml rybí omáčky

Na Pad thai:

½ kostky čerstvého tofu v nálevu
120 g plochých rýžových nudlí
3 lžíce rostlinného oleje
10 syrových krevet (26/30 nebo střední velikost)
2 šalotky
2 stroužky česneku
1 svazek [koriandru setého](#)
2 lžíce sušených krevet
cca 1 lžička sušených chilli vloček
2 vejce (+1 na mřížku s rybí omáčkou viz TIP níže)
2 hrsti mungo výhonků
1 hrst česnekové („čínské“) pažitky
2 hrsti nesolených nepražených arašídů
2 lžíce sušené/smažené cibulky (viz níže)
1 limeta

Tamarindovou pastu, která je jednou z nejdůležitějších ingrediencí skvělých nudlí Pad thai si můžete vyrobit doma ze [sušeného bločku tamarindové dužiny](#) bez semen a horké vody. Stačí blok natrhat na kousky a zalít horkou vodou z varné konvice tak, aby byla dužina zcela ponořená a její hladina byla ještě o cca 2 cm výš nad ni. Jakmile voda zchladne, aby se člověk neopařil, stačí dužinu s vodou dobře promnout a celý obsah propasírovat přes síto. Pokud budete chtít pastu déle uchovat, je potřeba ji svařit a zavařit ve sterilované sklenici. Jinak ji můžete hned použít.

Postup:

1. Tofu vyndejte z nálevu, omyjte studenou vodou a dejte ho mezi přeloženou látkovou savou utěrku. Položte do misky, a zatěžkejte ho alespoň na hodinu (před vařením) prkénkem na krájení a třeba mísou. Tofu je nasáklé vodou a v oleji nebo při pečení v troubě by strašně prskalo, proto z něj potřebujeme dostat maximum vody.
2. Rýžové nudle ponořte na alespoň 30 minut do studené vody, aby změkly.
3. Palmový cukr nakrájejte nožem na tenoučké/průhledné plátky.

TIP: Palmový cukr je tvrdý, ale pokud není vysušený, dá se pohodlně nakrájet najemno. Cukr se pak rozsype. Nedoporučuju palmový cukr strouhat na struhadle. Třením se vám struhadlo postupně zalepí, a cukr nenastrouháte. Nožem je to stokrát jednodušší i rychlejší.

4. V rendlíku rozpusťte cukr s vodou a lehce svařte. Nemíchejte. Přidejte tamarindovou pastu a rybí omáčkou, teď promíchejte a vyrobte nejdůležitější sladko-slano-kyselou „zálivku“ do nudlí. Nechte stranou.
5. Nesolené a nepražené arašídové lupky ve slupce orestujte na sucho a to na pánvi na mírném ohni. Zabere to asi 5 minut. Nechte je chvíli zchladnout. Pak je buďto vyloupejte ručně a podrťte v hmoždíři, anebo je přendejte do utěrky, důkladně je promněte o sebe (tím je zbavíte slupek), a pak je proberte, beze slupek vložte do sekáčku na ořechy a nahrubo je nasekejte. (S nesolenými restovanými arašídovými lupkami budete mít méně práce, ale i míň muziky, výrazně méně voní, navíc zdaleka ne všechny jsou pražené na sucho, a tak jsou zbytečně tučnější)
6. Sušenou cibulku zlehka orestujte na tuku, potrvá to asi 3 minuty. Olej příliš nerozehřívajte dopředu nebo cibulku spálíte. Pokud ji neseženete, použijte předsmaženou cibuli.
7. Nakrájejte tofu na kostky (o hraně 1-2 cm), nasekejte šalotku, česnek, stonky koriandru a sušené krevetky nadrobno. Připravte si omyté mungo výhonky a česnekovou pažitku. Pažitku odkrojte tvrdé stonky a překrojte ji napůl. Celá vejce v mističce vyšlehejte vidličkou s trochou rybí omáčky. Vše mějte v miskách po ruce.
8. Lehce rozehejte wok nebo hlubokou pánev, přilijte lžici oleje a počkejte, dokud nebude správně nahřátý.

TIP: Poznáte to tak, že dáte dlaň nad hladinu ve vzdálenosti asi 7 cm a ucítíte v ní nepříjemné horko. Nemějte mokré ruce! Ať se neopaříte, kdyby vám nějaká kapka z rukou stekla do rozehrátého oleje. Mohlo by vás to popálit.

9. Přidejte krevety a rychle z obou stran je orestujte do křehka a křupava. Zabere to z každé strany podle velikosti krevet asi 1,5 až 2 minuty. Krevety vyndejte a dejte na talíř s papírovým ubrouskem.
10. Přilijte zbytek oleje a přidejte nasekanou šalotku, česnek, stonky koriandru i sušené krevetky, tofu a chilli vločky. Rychle restujte asi 2-3 minuty. Namočené nudle zkrátte a rozstříhnete nůžkami napůl (budou se vám tak ve woku lépe obracet) a přidejte spolu s tamarindovou omáčkou. Vše společně a dobře promíchejte. Restujte pár minut, aby nudle začaly měknout, kontrolujte plamen a upravujte jeho sílu podle potřeby.
11. Po chvíli dejte nudle stranou. Shrňte je na jednu polovinu woku. Pokud je to potřeba, přidejte na prázdnou polovinu ještě trochu oleje a přilijte vejce. Nechte ho ode dna zatáhnout a vraťte na ještě syrové vejce svrchu nudle a dobře vše promíchejte.
12. Přidejte mungo výhonky a česnekovou pažitku, prohřejte, přidejte restované krevetky a nudle rozdělte do připravených misek.

TIP: V Thajsku se na Pad thai dělává vaječná mřížka. Vyrobité ji tak, že jedno celé vejce vyšleháte s trochou rybí omáčky, směs nalijete do dávkovače s hubičkou/igelitového sáčku na rozpálenou nepřilnavou pánev nastříkáte cik-cak tvar mřížky. Nechte rychle zatáhnout a

hned z pánve sundáte a přendáte vaječnou mřížku do misky/hlubokého talíře. Tu přikryjete hotovými nudlemi Pad thai a překlopíte do čisté misky tak, aby byla mřížka navrchu nudlí.

13. Na hotové Pad thai přidejte čerstvě restované arašídy, restovanou/smaženou cibulku, rozkrojenou limetu, čerstvý koriandr, chilli vločky, případně zbytek mungo výhonků a česnekové pažitky.

TIP: Pokud chcete Pad thai vegetariánské, vynechte krevety a sušené krevetky a namísto rybí omáčky použijte veganskou „rybí omáčku“ (často z fermentovaného ananasu), případně sojovku.

Dobrou chuť!