



## ПАД-ТАЙ С КРЕВЕТКАМИ



 30 минут

 216 ккал; БЖУ 13/7/25 (на 100 г)

 820 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте креветки

### **Ингредиенты:**

рисовая лапша, большие креветки с хвостиками, бобовые проростки, лайм, яйцо, арахис, хлопья чили, зеленый лук, соус для пад-тая.



1

Рисовую лапшу замочите в теплой воде (не кипяток!) на 10-12 минут.



2

Сок 1/2 лайма смешайте с 1 ч. л. сахара, чили и соусом для пад-тая.



3

Разогрейте сухую сковороду. Обжарьте на ней арахис до золотистого цвета. Дайте остыть и мелко порубите.



4

Добавьте в сковороду растительное масло, обжарьте на нем креветки до готовности.



5

Добавьте лапшу, влить соус. Тушите несколько минут. Разбейте яйцо и помешивая его лопаткой, обжарьте до готовности, перемешивая с лапшой. Попробуйте рисовую лапшу - если она не готова, добавьте немного воды и готовьте еще 1-2 минуты. В самом конце добавьте проростки и мелко порезанный зеленый лук. Перемешайте.



6

Подавайте с арахисом и оставшейся половинкой лайма.