

# Wegetariańskie Pad thai z tofu



## Składniki

100 g - makaron  
2 łyżeczka - olej roślinny  
3 szt. - czosnek  
2 szt. - jajka  
1 szklanka - kiełki fasoli  
100 g - tofu  
2 szt. - cebula dymka  
4 łyżka - sos rybny  
2 łyżka - sok z limonki  
2 łyżka - pasta  
tamaryndowa  
1 łyżka - sosu sriracha  
2 łyżka - prażone orzeszki  
ziemne

## Opis wykonania

Pad thai , które zachwyci każdego!

Zagotuj wodę w garnku, dodaj makaron i gotuj przez ok. 3 minuty. Makaron odcedź i przepłucz zimną wodą. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki sosu w miseczce. W dużym woku lub patelni z nieprzywierającym dnem podgrzać olej. Dodaj czosnek pokrojony na cienkie plasterki, po chwili włóż pokrojone tofu i smaż przez ok. 2-3 minuty. Wbij jajka, podsmażyć wszystko przez ok. 1 minutę delikatnie mieszając. Dodaj makaron i smaż mieszając przez ok. 4 minuty (mniej więcej w połowie tego czasu wlać sos). Na koniec dodaj kiełki i posiekaną dymkę i jeszcze raz wszystko wymieszać. Posypać orzeszkami ziemnymi rozgniecionymi na miazgę w moździerzu.