



woku trvají o chvíli déle. Ačkoliv phat kaphrao je převážně osolené a okořeněné, vždycky se podává s malou miskou jemně nakrájených chilli papriček v rybí omáčce a limetkou, což je jakýsi thajský ekvivalent sládky.

\* VARIACE \* Má se za to, že v původním receptu phat kaphrao se používalo hovězí maso. Ale dnes se mnoho Thajců zdráhá hovězí maso jíst, proto ho nahradilo mleté vepřové maso, kuře, rybi knedlíčky nebo fermentované vepřové klobásky. Jídlo je skoro vždy v základu pikantní, ale nechcete-li, aby bylo příliš ostré, požádejte prodávající, aby vám udelal mai phet (nekořeněné).

Austin Bush



#### Recept na Phat Kaphrao

Tohle jídlo je většinou hodně kořeněné, používá se spousta chilli, které určuje chuť, ale můžete si ho okořenit tak, aby vám to vyhovovalo. Hovězí maso nebo kuře může být nahrazeno vepřovým masem.

#### BUDETE POTŘEBOVAT

- 1/2 šálku plus 2 lžice rybí omáčky
- 6 birds eye chilli papriček, pokrájenných
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice koriandrových listů, pokrájenných
- 5 lžic podzemnicového nebo jiného oleje
- 4 stroužky česneku, oloupané a hrubě posekané
- 400 g mletého vepřového masa (vhodnější je tužší konzistence)
- 1 lžička bílého cukru
- 1/2 šálku vody
- 3 velké hrsti listů bazalky posvátné (Ocimum sanctum)
- dušená rýže
- 4 smažená volská oka

#### POSTUP

- 1 Připravte si kořeněnou rybi omáčku smícháním 1/4 šálku rybi omáčky se čtyřmi chilli papričkami, šťávou z limetky a koriandrovými listy. Nechte stranou.
- 2 Zahřejte olej ve woku na střední teplotu.
- 3 Osmažte česnek a zbytek chilli papriček, ale česnek nenechte zhnědnout.
- 4 Přidejte mleté maso a opékejte ho, dokud není skoro měkké. Okořeňte zbývající rybi omáčkou a přidejte cukr.
- 5 Přilijte vodu a nechte mírně vařit několik minut, až se část vody odpaří.
- 6 Odstavte wok z ohně a vmíchejte bazalku.
- 7 Podávejte s dušenou rýží, politou kořeněnou rybi omáčkou a posázenou smaženými volskými oky.

4 PORCE

# SVAŘOVÁNÍ, STROJE, TECHNIKA

E-shop

## Prodej komplexního sortimentu pro zemědělce, lesáky i kutily

- Vybavení dílen
- Nábytek
- Vázací technika
- Bazar
- Zemědělské stroje
- PNEUSERVIS
- Dřevozpracující stroje
- E-shop

Tel: +420 728 116 349 | [www.marvestor.cz](http://www.marvestor.cz)

Nečtiny 85  
Manětín  
331 62

	ZNAČKA ČERPADEL	Tajenka č. 2		BEZ PENĚZ	VÍCE NAHORU	SLOVEN. IROVÉ	UKAZOVACÍ ZÁJMENO	JEDEN I DRUHÝ	PLEMENO		STLAČOVAT	Tajenka č. 4	NADÍLKA
2.DEN MAYSKEH O MESICE			ŠVITORENI							HARMONIE			
ZKR DUTÉ MÍRY (DECLITR)			Tajenka č. 1 CIGARETA							IZOLAČNÍ LEPENKA NAZEV HLÁSKY			
INDIÁNI (ZAST.)							SODNÍ PŘÍSEDIČI						
MODRÁ BARVA							<b>KAJO</b> metal s.r.o. Výroba, velkosklad klzných puzdiel a ložísk	HAJDY					LEVHARD (ZAST.)
	ZNAČKA ELEKTRONIKY ANGL. TÁKY								MAZADLO	ZKRATKA POJISŤOVNÝ DÁMSKY KABÁTEK			
TLOUSTNOUT				NÝBRŽ	VOJENSKÁ JEDNOTKA (ZAST.)	SLOVENSKÁ OBEČ	INDONÉS. OSTROV	SÍDLIŠTĚ					
ŘÍMSKÉ ŽENSKÉ JMÉNO								CIHLA (ZLAT) SPZ ŠUMPERK					
OLYMPIJSKÉ HRÝ			Tajenka č. 3									RUDNÉ DOLY (ZKR.)	
			CITO-SLOVCE ÚDIVU				SLOVEN. STRÝČEK						

**VYHRAJTE 1 X KNIHU**  
 Vyúšienou krížovku zašlete na adresu vydavateľa viz str. 3 alebo e-mailom na [krizovky@umiform.cz](mailto:krizovky@umiform.cz) do 31.8.2017. *Slosovní problémne 2.9.2017!*

KAJOmetal, s.r.o.  
M.R. Štefánika 2270  
026 01 Dolný Kubín  
Slovakia

tel: +421 43 5823 300  
+421 43 5823 301  
+421 43 5863 652

fax: +421 43 5864 400

web: [www.kajometal.sk](http://www.kajometal.sk)

e-mail: [kajometal@kajometal.sk](mailto:kajometal@kajometal.sk)