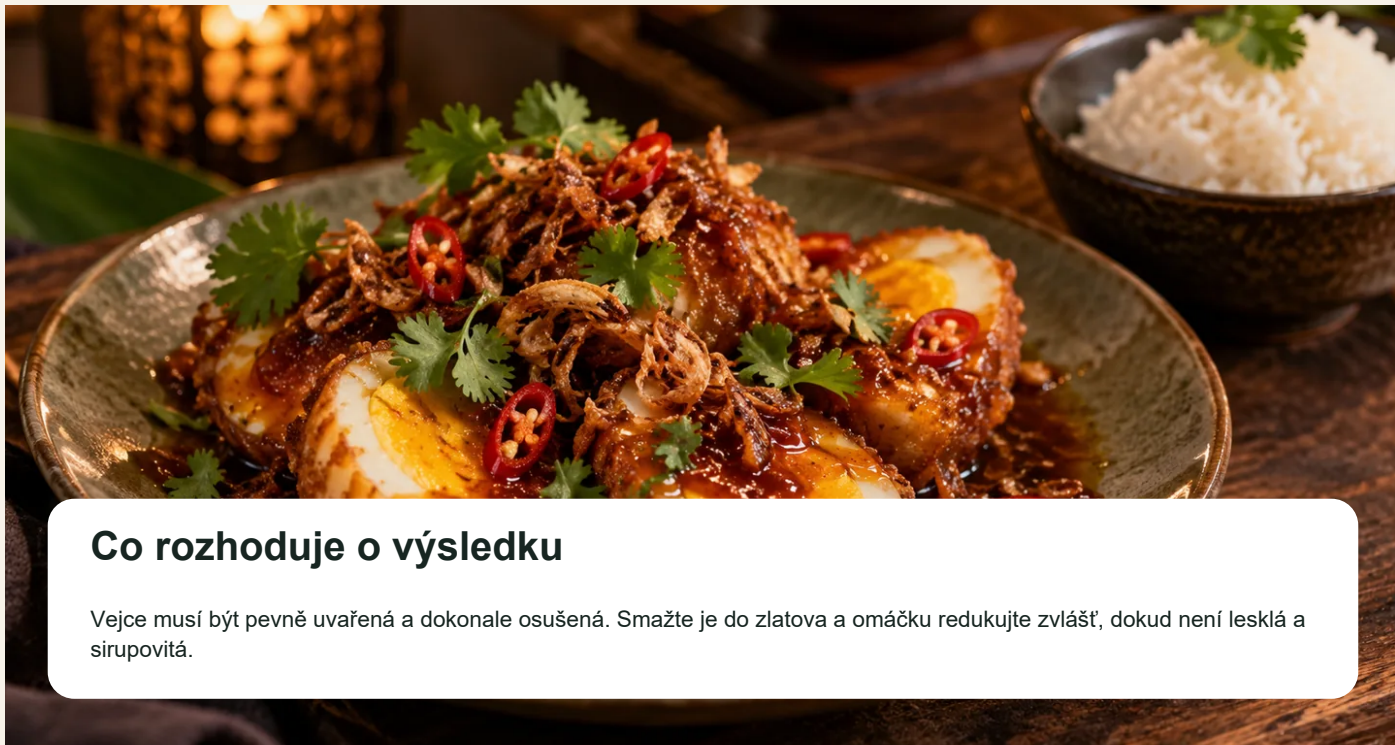


Křupavá vejce v tamarindové omáče



Co rozhoduje o výsledku

Vejce musí být pevně uvařená a dokonale osušená. Smažte je do zlatova a omáčku redukujte zvlášť, dokud není lesklá a sirupovitá.

Vejce

Před smažením je zcela osušte. Vlhkost v horkém oleji prudce prská.

Omáčka

Tamarind, palmový cukr a rybí omáčku přidávejte postupně.

Dokončení

Omáčku lijte až na talíři, aby povrch vajec zůstal křupavý.

Čtyři jistoty

1 Pevný žloutek

Vejce uvařte natvrdo a rychle zchladte, aby se dobře loupala.

2 Suchý povrch

Oloupaná vejce pečlivě osušte a do oleje vkládejte opatrně.

3 Rovnoměrné zlacení

Vejce během smažení pomalu otáčejte děrovanou lžící.

4 Rovnováha omáčky

Má být současně sladká, kyselá a slaná, ne jednostranná.

Kai Look Kuey pro 4 porce



Suroviny

- 8 vajec uvařených natvrdo
- 3 šalotky
- neutrální olej na smažení
- 3 lžice tamarindové pasty
- 3 lžice palmového cukru
- 2 lžice rybí omáčky
- 4 lžice vody
- chilli, koriandr a jasmínová rýže

Postup

1 Uvařte vejce

Vařte je natvrdo, zchladte, oloupejte a povrch důkladně osušte.

2 Osmažte šalotku

Tenké plátky smažte do zlatova a odložte na papírovou utěrku.

3 Osmažte vejce

V mělké vrstvě oleje je opatrně otáčejte, dokud nejsou ze všech stran zlatá.

4 Redukujte omáčku

Tamarind, palmový cukr, rybí omáčku a vodu mírně vařte do lesklé konzistence.

5 Servírujte

Vejce rozpulte, přelijte omáčkou a doplňte šalotkou, chilli a koriandrem.