

## Csípős csirkés metélt thai módra



### Hozzávalók:

40 dkg 4 tojasos rövidmetélt vagy 8 tojasos boglyás metélt, só, 4 gerezd fokhagyma, 2-3 centi friss gyömbér, 2 közepes vörshagyma (póré is jó), 2-3 sárgarépa, 40 dkg csirkemellfilé, 5 evőkanál olaj, 2 tojás, 1 mokkáskanál Erős Pista, 1 csapott kiskanál currypor, 3-4 evőkanál nem túl sós sötét szójaszós

1. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük.
2. Közben a zöldségeket megtisztítjuk, a fokhagymát présen átnyomjuk, a gyömbért finomra aprítjuk, a hagymát félkarikákra vágjuk, a répát vékonyan felszeleteljük (ha vastag lenne, akkor ezt is félkarikákra szeljük). A húst 1 centis kockákra vagy kis csíkokra vágjuk
3. Az olajat egy nagy serpenyőben - még jobb, ha wokban - megforrósítjuk, a hagymát és a répát rádobjuk, nagy lángon 3 percig pirítjuk. A húst hozzáadjuk, további kb. 4 percig tovább sütjük, a vége felé a fokhagymával és a gyömbérrel fűszerezünk. Sóval ízesítjük, a felvert tojást ráöntjük. Kevergetve kocsonyásodásig sütjük, azután a metéltet is hozzáadjuk.
4. Nagy lángon, lapátkanállal folytonosan forgatva megforrósítjuk. Közben a paprikakrémmel, a curryporral és a szójaszósszal fűszerezünk. 2-3 perc elteltével tálalhatjuk is.

## Csípős csirkés metélt thai módra

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 650 kcal