

TONISUŠI*

**Sušija namreč res ne maram in vsak v tej zadevi najprej vidi suši.
Ampak to ni suši!*

Pošiljam recept za eno od silvestrskih predjedi, ker sem letos ugotovila (in si bom to poskušala tudi zapomniti do naslednjega leta), da je skrivnost dolge in uspešne noči v malih in raznovrstnih obrokih. Nobenih velikih večerij torej, saj ta človeka polenijo in uspavajo, kar pa res ni zaželeno. (Letos so bile na mizi le razne predjedi in razni deserti. Okoli štirih zjutraj pa še domače štajerske klobase, zaradi katerih smo brez prevelikih pretresov preživeli alkoholnega mačka.)

Gre za tajsko jed, ki je na Tajskem nikdar nisem jedla, sem jo pa naštudirala iz neke tajske kuharske knjige, ki sem jo kupila pred petimi leti v Bangkoku. Torej lahko rečem, da gre za kolikor toliko avtentično jed. Ki seveda ni suši!

Khao pad muan khai

To naj bi pomenilo nekaj v smislu "pražen riž v jajčku"

Kot se je izkazalo, omenjene količine zadostujejo za lahko kosilo ali kot predjed za dve osebi, zato sami malo množite, seštevajte in kar je še teh zagonetnih matematičnih operacij. Jaz najraje pomnožim kar z 2 ali 4, delam po občutku, potem pa se je, dokler je.

Potrebujemo:

- vok ali pa navadno ponev
- olje
- pribl. 2 žlici nasekljane čebule (lahko tudi malo šalotke, če jo imate, ampak ne bi pretiravali zdaj z malenkostmi)
- 2 žlici olupljenega in narezanega paradižnika
- 1 žlica naribanega korenja (tudi brez bo dobro)
- poper
- sol
- 2 žlici nasekljanega ananasa
- 1/4 skodelice nasekljanega piščanca
- 1 večja skodelica kuhanega riža
- 2 sšprudlana jajčka
- 2-3 listi posušenih alg (nori - že zaradi imena so mi simpatične)

Postopek:

1. korak

Na olju popražimo čebulo, nato dodamo še posoljeno meso. Ko je oboje lepo dišeče in skoraj gotovo, dodamo ostale sestavine: korenje, ananas, paradižnik, sol in poper. Okusi se na vročini lepo pomešajo, lepo zadišijo in ker imamo radi vsega še več, dodamo še riž. Na hitro vse skupaj še malo popražimo in s tem je osnova pripravljena.

2. korak

Iz stepenih jajčk naredimo tanke omletke. Če imamo kakšno manjšo teflon ponev, ravno za površino alg, je idealno, sicer pa bomo kasneje malo rezali jajčne omletke.

3. korak

Če imamo bambusove prtičke za delati suši, se lahko s tistim malo zezamo, z nekaj spretnosti, pa tudi brez pripomočkov lahko sfrkamo čvrste rolice. Vrstni red je tak: na algo damo jajčno omleto, na njo pa popraženo mešanico z rižem. Paziti je treba le, da se alga lepo zalepi. Veljajo podobna pravila, kot pri rolanju ogromnega žbeja, le da alge ne poslinimo, ampak jo raje navlažimo z vodo. Rolice pazljivo narežemo na kolute, ki jih še lahko spravimo v usta.

Khao pad muan khai postrežemo s sojino omako in morda z lepo narezanimi svežimi kumarami.



Opomba k fotki:

Tole je drugi krožnik opisane jedi. Prvega, ki je bil lepši, sem žal pozabila slikati. Med prvim in drugim pa je preteklo že tudi nekaj vinca ...

Lp Tamara a.k.a Centri