

THAI

KNJIGA TAJLANDSKIH DELICIJA



Thai
SELECT

THAI CUISINE

AWARDED BY MINISTRY OF COMMERCE
THAILAND



Zeleni kari s piletinom

Kaeng Khiaw Waan Kai

Priprema

1. Zagrijte na štednjaku veliki lonac i ulijte prvi dio svježega kokosova mlijeka (100 g). Podesite temperaturu na srednje visoku i kokosovo mlijeko pirjajte sve dok se ne pojavi zaseban kremasti sloj.
2. U lonac dodajte umak „green curry“ i prokuhajte s kokosovim mlijekom. Promiješajte i stopite u finu smjesu dok ne počne mirisati. Blago ulijte i ostatak 1. dijela kokosova mlijeka kako umak ne bi zagorio.
3. Stavite piletinu u smjesu i kuhajte dok ne bude otprilike 40 % kuhana. Začinite smjesu palminim šećerom i ribljim umakom te ju promiješajte. Dodajte drugi dio kokosova mlijeka u smjesu i vratite lonac na štednjak, zatim pojačajte temperaturu.
4. Kada kari ponovno počne vriti, polako stavite u lonac patlidžane ili grašak, dobro promiješajte i pustite da provri.
5. Kada isjeckani patlidžan ili grašak omekša, isjecite i čili paprike i listove limete, čime ćete dobiti aromatičniji okus, i zatim ih dodajte zajedno s listovima bosiljka u smjesu. Dobro promiješajte, a zatim isključite štednjak.

Sastojci (za 2 osobe)

- 150 g pilećega filea (isjeckanoga na komade veličine zalogaja)
- 40 g umak „green curry“
- 100 g patlidžana (isječen na komade srednje veličine) ili pak graška
- 160 g svježeg kokosova mlijeka (1. dio)
- 360 g kokosova mlijeka: 180 g kokosova mlijeka (2. dio) miješanoga s 180 g vode
- 16 g crvene čili paprike (narezanih po dužini)
- 10 g tajlandskoga bosiljka
- 2 g lista limete (uklonite peteljku lista)
- 14 g palmina šećera
- 16 g ribljega umaka





Juha od morskih kozica

Tom Yum Koong

Priprema

1. Očistite svježe kozice, temeljito ih operite u hladnoj vodi. Zatim uklonite ljuske i odstranite tamnu venu rasijecanjem duž leđne brazde.
2. Zagrijte temeljac dok ne provri i zatim stavite tanki rezani đumbir, limunsku travu i luk, pustite da provri dok se ne oslobodi miris tih ukusnih začina.
3. Stavite svježe kozice i gljive u smjesu. Da biste stvorili osebujni okus Tom Yum, začinite smjesu ribljim umakom, smeđim šećerom, limunovim sokom i čilijem vrste Bird's eye. Ulijte malo kremastoga mlijeka i pržene čili paste kako biste dobili željenu gustoću. Smanjite temperaturu i pustite smjesu da pirja dok gljive ne omekšaju. Prije posluživanja, kao završni detalj, na površinu pospite korijander i čili.

Sastojci (za 2 osobe)

- 2 šalice pilećega temeljca
- 200 g svježih morskih kozica
- 2 žlice tajlandskoga đumbira (narezanoga poprečno)
- ¼ šalice limunske trave (tanko narezane)
- 4 luka kozjaka
- 5 listova kvrgave limete
- ½ žlice čilija (tucana)
- 3 korijena korijandera
- ¼ šalice korijandera
- 2 žlice pržene čili paste
- ¾ šalice gustoga mlijeka
- 2 žličice mljevene soli
- 3 – 4 žlice ribljega umaka
- 3 – 4 žlice limunova soka
- 1 žličica smeđega šećera
- 1 šalica gljiva





Thai juha s kokosovim mlijekom

Tom Kha Kai

Priprema

1. Ulijte kokosovo mlijeko u lonac. Dodajte limunsku travu, tajlandski đumbir i luk kozjak. Pustite da provre na srednjoj temperaturi.
2. Dodajte piletinu, riblji umak i šećer, zatim lagano kuhajte uz stalno miješanje oko 5 minuta dok piletina ne omekša.
3. Dodajte rajčice i gljive i kuhajte još 2 – 3 minute izbjegavajući da se rajčica raskuha. Na kraju dodajte listove kvrgave limete i čilija te pospite sok od limete preko smjese. Probajte juhu i po potrebi prilagodite začine. Ova juha nije jedno od najljućih jela tajlandske kuhinje. Više je slatka i istovremeno i slana i kisela. Prije posluživanja ukrasite ju lišćem korijandera.

Sastojci (za 2 osobe)

- 750 ml kokosova mlijeka
- 2 kom limunske trave (isječene na komade i tucane)
- 5 cm tajlandskoga đumbira (narezanoga na tanke kolute)
- 4 luka kozjaka (tucanoga)
- 400 g pilećega filea (isjeckanoga na komade)
- 2 žlice ribljega umaka
- 1 žlica palmina šećera
- 200 g koktel rajčica (isječenih na pola)
- 150 g šampinjona (isjeckanih na komadiće)
- 3 žlice soka od limete
- 6 listova kvrgave limete (naribanih)
- 1 – 3 čilija Bird's eye (sjeme uklonjeno i istucani)
- Nekoliko listova korijandera za ukrasiti





Prženi rezanci s kozicama na tajlandski način

Pad Thai Koong

Priprema

1. Namočite rezance dok ne postanu mekani. Ocijedite.
2. Pažljivo zagrijavajte sve sastojke za umak Pad Thai u neljepljivoj posudi na niskoj temperaturi. Pustite da se umak otopi i pirja oko 10 minuta, dok se ne zgusne i karamelizira te ga skinite s štednjaka na stranu.
3. Postavite wok na štednjak na visoku temperaturu i dodajte ulje za prženje. Zatim dodajte crveni luk i pržite ga dok ne počne mirisati. Dodajte sušeni dugi crveni čili, svježe tigraste kozice, prženi tofu, sušene kozice, ukiseljene rotkvice i rižine rezance. Brzo pržite uz stalno miješanje dok sastojci nisu hrskavi i zlatni. Ako se rezanci brzo suše, dodajte malu količinu vode i promiješajte. Brzo pržite dok rezanci nisu mekani, a tekućina ispari. Dodajte jaja u wok i miješajte. Dodajte veliku količinu umaka Pad Thai u wok i nastavite pržiti miješajući dok se umak dobro ne upije u rezance. Miješajte ravnomjerno pa dodajte sojine klice i kineski češnjak.
4. Ukrasite zdjelu svježim povrćem na stranama, primjerice klicama, vlašcem, prženim kikirikijem (grubo mljevenim) i kriškama limuna.

Sastojci (za 4 osobe)

- 200 g širokih rižinih rezanaca
- 250 g svježih tigrastih kozica
- 80 g prženog tofua (narezanoga na kockice)
- 50 g ukiseljenih rotkvice (sjeckanih)
- 50 g prženih sušenih kozica
- 120 g crvenoga luka (isječenoga na tanke kolute)
- 2 jaja
- 10 g sušenoga dugog crvenog čilija (podjednako tucanoga)
- 250 g sojinih klica
- 1/4 šalice kineskoga češnjaka (isjeckanoga na komadiće debljine oko 2,5 cm)
- 3 žlice ulja

Pad Thai umak

- 125 g soka tamarinda
- 120 g palma šećera
- 15 g smeđega šećera
- 15 g octa
- 30 g ribljega umaka
- 5 g soli





Pržena piletina s indijskim oraščićem

Kai Pad Med Mamuang Himmapan

Priprema

1. Isjeckajte pileći file na male komade (veličine 1 cm) i uvaljajte u brašnu.
2. Ulijte biljno ulje u tavu i zagrijte dok ulje nije vruće.
3. Stavite piletinu u tavu i pržite dok ne bude hrskave i zlatno-smeđe boje. Dodajte u tavu indijske oraščiče, sušeni čili i paprike i brzo pržite dok ne postanu aromatični.
4. Pripremite umak tako što ćete prokuhati umak od kamenica, šećer i tajlandski čili u neljepljivome loncu dok se ne zgusne.
5. Nalijte ovaj umak u tavu i nastavite brzo pržiti. Dodajte češnjak, luk, šećer i čili po želji. Brzo pržite dok sastojci nisu dobro skuhani. Jelo je spremno za posluživanje.

Sastojci (za 3 osobe)

- 150 g pileći file
- 40 g tapiokina brašna
- 10 g prženoga sušenoga čilija
- 100 g indijskih oraščiča
- 1 luk (isječen na 6 dijelova)
- 100 g zelenih i crvenih paprika babura isjeckanih na kockice
- 10 g proljetnoga luka
- 10 g isjeckanoga češnjaka
- 480 g ulja za prženje

Umak

- 30 g umaka od kamenica
- 15 g šećer
- 30 g tajlandske čili paste





Riba kuhana na pari s curryjem

Chu-Chee Pla

Priprema

1. Skuhajte riblji file u vodi ili na pari.
2. Zagrijte biljno ulje u tavi, dodajte kari pastu i stalno miješajte dok ne počne mirisati. Dodajte kokosovo mlijeko i pustite da provri.
3. Začinite ribljim umakom, šećerom i koncentratom tamarinda. Kratko promiješajte i kuhajte dok ne provri. Kad je sve dobro promiješano, dodajte u tavu i riblji file. Dodajte lišće kvrgave limete. Uklonite sa štednjaka te stavite listove bosiljka.
4. Ukrasite rezancima crvenih i zelenih čili papričica i poslužite.

Sastojci (za 2 osobe)

- 2 komada ribljega filea
- 3 žlice ribljega umaka
- 1 žlica palmina šećera
- 2 žličice koncentrata tamarinda
- 2 šalice kokosova mlijeka
- 2 žlice biljna ulja
- ¼ šalice paste od crvenoga čilija
- ½ šalice lišća pitomoga bosiljka
- 4 – 5 ribanih listova kvrgave limete
- 1 komad crvene i zelene čili papričice vrste Spur, narezanih na rezance





Prženi ljuti rezanci

Kuay-Teow Phad Kee Mow

Priprema

1. Zagrijte vodu u loncu dok ne provre, zatim u njoj blanširajte rezance oko 2 minute, iscijedite i isperite hladnom vodom.
2. Nalijte ulje u wok i miješajući pržite čili i češnjak do zlatne boje. Zatim dodajte kozice i lignje i dalje pržite miješajući dok nisu gotove.
3. Dodajte mrkvu i gljive, a zatim i rezance, brzo ih okrećite, pa dodajte začini.
4. Dodajte zeleni papar, listove bosiljka i narezani čili. Kada su svi sastojci dobro promiješani, poslužite jelo.

Sastojci (za 2 osobe)

- 300 g svježih rižinih rezanaca ili 2 pakiranja Thai Chef ili MAMA instantnih rezanaca
- 50 g kozica srednje veličine, oguljenih, leđna vena izvađena
- 50 g lignje isjeckane na komade
- ¼ šalice mrkve
- ¼ šalice gljiva
- 1 – 2 žlice sitno isjeckanoga češnjaka
- 7 – 10 čilija vrste Bird, grubo sjeckanih
- 3 žlice biljnoga ulja
- ¼ šalice zelenoga papra
- 1 šalica lišća svetoga bosiljka
- 2 komada crvene i zelene čili papričice vrste Spur, narezanih na rezance

Začini

- 2 žlice umaka od kamenica
- 1 žlica ribljega umaka
- 1 žličica tamnoga umaka od soje
- 2 žličice šećera





Tajlandska salata od papaje

Som Tam Thai

Priprema

1. U tučku istucajte čili, češnjake i mahune kako bi svi sastojci oslobodili svoje okuse.
2. Očistite i naribajte papaju i mrkvu, a zatim ih stavite u zdjelu zajedno s koktel rajčicama narezanima na pola i dodajte preljev. Ubacite sušene kozice i lagano prženi kikiriki ili indijske orahe i promiješajte sastojke.
3. Poslužite na tanjuru s grilanom piletinom, ljepljivom rižom ili svježim povrćem kao što su mahune, kupus ili zelena salata.

Sastojci (za 2 osobe)

- 1 šalica papaje ili korabice (ribane)
- ½ šalice mrkve (ribane)
- ½ šalice sušenih kozica
- 1 - 3 čilija
- 2 žličice češnjaka
- ¼ šalice prženoga kikirikija ili indijskoga orahe
- ¼ šalice koktel rajčica
- ¼ šalice mahuna

Preljev

- 1 - 2 žlice tamarindova soka
- 1½ 2 žlice palmina šećera
- 2 žlice ribljega umaka
- 1½ žlice limunova soka





Piletina Satay

Sa-tay Kai

Priprema

Sastojci za meso i marinadu

1. Marinirajte piletinu sa svim sastojcima u trajanju od oko 30 minuta.
2. Nanižite marinirano pile na ražnjiće i pecite dok meso nije gotovo.

Pripremite umak Satay

1. Pomiješajte kari pastu s kikirikijem u glatku masu. Stavite na stranu.
2. Kuhajte kokosovo mlijeko dok ne provre i dok se ne pojavi masnoća na površini. Dodajte kari pastu i miješajte dok smjesa ne bude glatka. Nalijte u smjesu riblji umak, palmin šećer i koncentrat tamarinda. Naspite u zdjelu i stavite na stranu.

Sastojci (za 4 osobe)

Sastojci za meso i marinadu

- 500 g Pileći file narezan na tanke kriške
- 1 žličica mljeveno sjeme korijandera
- ½ žličica mljeveno sjeme kumina
- ½ žlice kari prah
- 1 žlica začinski umak
- ½ šalice zaslađeno kondenzirano mlijeko
- ¼ žličice sol

Sastojci za umak Satay

- ½ šalice massaman kari pasta
- ¼ šalice mljeveni kikiriki
- ½ žlice koncentrat tamarinda
- 2 šalice kokosovo mlijeko
- ¼ šalice palmin šećer
- 3 žlice riblji umak



Sastojci za slatko-kiselu poslasticu od krastavaca

Kuhati ocat, vodu, šećer i sol dok ne provru. Pustite da se sirup ohladi. Stavite krastavce, isjeckani luk i čili u zdjelu za posluživanje i prelijte ih sirupom, tako da budu pokriveni sirupom.

Sastojak

- ½ šalice ocat
- 2 žlice šećer
- 1 žličica sol
- ¼ šalice voda
- Krastavac narezan na kolute
- Češanj luka kozjaka, isječen na tanke kolute
- Svježe crvene i zelene čili papričice vrste Špur, narezane

Legfőbb hozzávalók



koriander



köménymag



curry por



amerikai mogyoró



shalott hagyma



pálmacukor



uborka



Mango s ljepljivom rižom

Khao Niao Ma Muang



Priprema

1. Namočite rižu u dvostruku količinu hladne vode i ostavite da stoji najmanje 3 sata. Ocijedite rižu i stavite ju u košaru od bambusa namijenjenu za kuhanje ljepljive riže. Možete umjesto košare upotrijebiti i kotao za kuhanje na pari, a rižu obložite dvostrukim slojem gaze.
2. Sačekajte dok voda u parnome kotlu ne provre. Stavite rižu lagano preko pare od kipuće vode, zatim smanjite plamen i parite rižu oko 20 – 25 minuta dok rižina zrna ne nabreknu i ne budu glatka i sjajna. Vrijeme kuhanja može biti različito, ovisno o tome koliko je vremena riža bila natopljena u vodi. Dodajte malo vode u kotao svakih 10 minuta.
3. Dok se riža kuha, pomiješajte kokosovo mlijeko, šećer i sol u malome loncu. Kuhajte kokosovo mlijeko na srednjoj toplini i miješajte šećer drvenom žlicom sve dok se potpuno ne otopi. Dodajte kokosovo mlijeko u rižu i dobro ih pomiješajte drvenom žlicom.
4. Krema: Zagrijte kokosovo mlijeko (10 ml) u maloj posudi, dodajte malo soli, a također i jestivi škrob. Zatim ga pirjajte sve dok se ne zgusne.

Oljuštite i isijecite mango. Stavite rižu na tanjur, a zatim prelijte kremom. Stavite kriške manga oko riže, poslužite na sobnoj temperaturi.

Sastojci (za 2 osobe)

- 1 veliki zreli mango
- 200 g ljepljive riže
- 170 ml + 10 ml (za kremu) kokosova mlijeka
- 1 žlica palmina šećera
- ½ žličice soli
- 1 žličica jestiva škroba





Banane u kokosovu mlijeku

Kluay - Buad - Chee

Priprema

1. Kuhajte banane oko 20 minuta. Oljuštite ih i isijecite na komade veličine zalogaja.
2. Promiješajte zajedno kokosovo mlijeko, šećer i sol. Miješajte na štednjaku dok se šećer ne otopi. Probajte i podesite po svom okusu i zatim dodajte banane. Nastavite s kuhanjem dok se kokosovo mlijeko ne upije u banane.
3. Poslužite u posudicama za desert i pospite sezamovim sjemenkama.

Sastojci (za 4 osobe)

- 2 – 3 mirisne banane (ne previše zrele)
- 2 šalice kokosova mlijeka
- 1/3 šalice šećera
- 1 žličica soli
- 3 žlice bijelih sezamovih sjemenki, prženih (po izboru)





**OFFICE OF COMMERCIAL AFFAIRS,
ROYAL THAI EMBASSY**

Hungary 1025 Budapest Vend u. 26.

Tel: +36 1 212 2738 Fax: +36 1 212 2736

E-mail: thaitradebudapest@thaicomm.hu