Joke Moo Sub, czyli tajska zupa śniadaniowa (□□□□□□□□□□)

Dagooshya

Polecane na: **śniadanie, zupa**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- woda - 6 szklanka
- mielona wieprzowina - 250 g
- ryż jaśminowy - 1 szklanka
- czosnek - 3 ząbek
- sól - szczypta
- pieprz - szczypta
- sos sojowy - 2 łyżka
- jajka - 4 szt.
- posiekana dymka (zielona część) - trochę
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- imbir - kawałek
- prażony czosnek * -
- prażony makaron Vermicelli ** -

Dodatkowe info:

Pewnie wielu z Was zastanawiało się, co Tajowie jedzą na śniadanie. I wbrew nazwie, to wcale nie żart :) Joke jest jedną z najczęściej jedzonych potraw śniadaniowych. Tak naprawdę jest to tajski kleik ryżowy, a od klasycznego różni się tym, że jest baardzo smaczny ;) Do zupy możecie dodać swoje ulubione dodatki: papryczkę chilli, świeżą kolendrę, szalotkę, jajko na twardo, dymkę, imbir, sos sojowy, sos rybny, itd.. Tajowie czasem dodają cukier trzcinowy (dziwnie trochę, ale pewnie warte wypróbowania). Poniżej podaję przepis na moją wersję :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso mielone mieszamy z drobno posiekanym czosnkiem, doprawiamy solą i pieprzem; formujemy z nich kulki wielkości kęsa. W garnku doprowadzamy do wrzenia 6 szklanek wody i wrzucamy pojedynczo mięsne kulki. Zmniejszamy ogień i gotujemy 30 minut.

KROK 2: Ryż jaśminowy przygotowujemy zgodnie z zaleceniami producenta. Odcedzamy (nie przelewamy zimną wodą!), wkładamy do misy blendera i miksujemy na gładką masę z kilkoma

łyżkami bulionu wieprzowego. Przelewamy do zupy i gotujemy jeszcze 10 - 15 minut.

KROK 3: Zupę doprawiamy (u mnie sosem sojowym i mieloną kolendrą), dokładnie mieszamy. Delikatnie wbijamy jajka i gotujemy na małym ogniu 4 minuty- otrzymamy jajka w koszulce. Przekładamy do miseczek, nakładając po jednym jajku i po kilka kulek wieprzowych na miseczkę. Posypujemy dymką (zieloną częścią), imbirem pokrojonym w paseczki, prażonym czosnkiem i prażonym makaronem Vermicelli. Gotowe! :)

KROK 4: * Prażony czosnek możemy kupić gotowy, lub przygotować go w domu. W tym celu 2-3 ząbki czosnku drobno siekamy, układamy na małym talerzyku i zalewamy odrobiną oleju. Wkładamy do mikrofalówki na najwyższą moc na 30 sek - 2 min. Co 30 sekund sprawdzajcie, jak wygląda czosnek. Ma być złoty, nie spalony :) Mi to zajęło dokładnie 1 min 30 sek - wszystko zależy od mocy mikrofali. Odsączamy i zostawiamy do ostygnięcia.

KROK 5: ** Makaron Vermicelli to makaron sojowy w formie cieniutkich nitek. Żeby go przygotować, na patelni rozgrzewamy olej - ma być naprawdę bardzo porządnie rozgrzany. Wrzucamy pocięty makaron. Niemal natychmiast powinien spuchnąć. Dociskamy drewnianą łyżką do patelni te nitki, które nie napuchły. Przekładamy na ręcznik papierowy do odsączenia.