

OBSAH

Gaeng Massaman Nua (Hovězí kari Massaman)	6
Pad Thai Gung Sod (Smažené nudle s krevetami po thajsku)	8
Som Tam (Thajský salát z papáji)	10
Tom Yum Gung (Pikantní navinulá polévka s krevetami).....	12
Nam Tok (Ostrý kořeněný salát z grilovaného vepřového).....	14
Gaeng Khiao Wan (Zelené kuřecí kari).....	16
Pad See Ew Gai (Rýžové nudle s kuřetem a tmavou sójovou omáčkou)	18
Khao Pad Pu (Smažená rýže s krabím masem)	20
Tom Ka Gung (Polévka s krevetami, kokosem a galangalem).....	22
Pu Ja (Smažené krabí maso)	24
Chu Chee Pla (Smažená ryba s červenou kari pastou)	26
Yum Nua Yang A-ngun (Pikantní navinulý salát z grilovaného hovězího s hrozny).....	28
Gung Pad Prik Daeng (Krevety s červenými chilli papričkami)	30
Bua Loy Sam Si (Tříbarevné rýžové knedlíčky v kokosovém mléce).....	32
Pla Pla Salmon (Thajský salát z lososa).....	34
Yum Yai (Tradiční thajský salát)	36
Tom Jiew Nua (Ostrá thajská hovězí polévka)	38
Tod Man Pla (Smažené rybí placičky).....	40
Gai Yang (Grilované kuře po thajsku).....	42
Guay Tiew Sukhothai (Nudle ve stylu Sukhothai).....	44
Tub Tim Grob (Vodní kaštany v kokosovém mléce)	46
Gaeng Hung Lae Moo (Severské vepřové kari se zázvorem a nakládaným česnekem).....	48
Pad Cha Talay (Směs osmažených mořských plodů s chilli papričkami, grachai, thajskou bazalkou a listy kmínu).....	50
Nam Prik Prik Thai Orn (Ostrá chuťovka z čerstvého zeleného pepře, krevetové pasty a sušených ryb)	52
Yum Makhua Yao Gung Maenam Pao (Salát z grilovaných lilků s říčními krevetami).....	54
Yokmani (Tapiokové perličky ovoněné pandánem)	56
Larb Ped (Pikantní nasekaná kachna).....	58
Mi Grob Chao Wang (Smažené nudle ve sladkokyselé omáčce).....	60
Gung Pad Nam Makham Med Mamuang Himmaphan (Krevety s tamarindovou omáčkou a kešu oříšky)	62
Pla Sam Rod (Smažená ryba se sladkou, pikantní a kyselou omáčkou).....	64
Ma Ho (Cválající koně)	66
Kanom Maw Gaeng (Pečené fazolky mungo v kokosovém krému)	68
Medailonky šéfkuchařů	70
Ingredience	78