# Naleśniki po tajsku w 5 odsłonach. Jak je zrobić, i co do nich dodać?

**Można powiedzieć, że w Polsce naleśniki na stałe wpisały się w narodowe menu. Ale nie tylko w naszym kraju cieszą się popularnością. Wszędzie na świecie przyrządza się różne wersje naleśników, w zależności od kultury, tradycji i dostępności składników. Dziś przybliżymy tajniki przyrządzania naleśników po tajsku. Czym się różnią a co mają wspólnego ze znanymi nam naleśnikami? Zapraszamy do kulinarnej podróży.**

Trudno się dziwić, że na całym świecie nie brakuje amatorów naleśników. Są nie tylko pyszne, ale także bardzo uniwersalne, ponieważ można je serwować zarówno na śniadanie, jak i na lunch czy kolację. Są przy tym proste w przygotowaniu i można je komponować na słodko i w wersji wytrawnej, według własnych upodobań. Dziś proponujemy naleśniki po tajsku – zaopatrzcie się w mleczko kokosowe i do dzieła!

## Naleśniki w kuchni tajskiej

Naleśniki po tajsku, znane również jako roti są popularnym przysmakiem na ulicach Tajlandii i są dostępne w różnych wersjach, z różnymi nadzieniami i dodatkami. Chociaż nie są to tradycyjne dania główne kuchni tajskiej, stanowią smaczną przekąskę, która jest lubiana zarówno przez mieszkańców Tajlandii, jak i turystów. Charakteryzują się przy tym kilkoma unikalnymi cechami. – Tajskie naleśniki, w odróżnieniu do tradycyjnych, europejskich, różnią się przede wszystkim rodzajem ciasta, które przygotowuje się z mąki ryżowej lub pszennej. Wyrabia się je jak np. ciasto na pizzę, a następnie dzieli na mniejsze porcje, wałkuje na cienkie jak papier wręcz prześwitujące placki i smaży na rozgrzanej blasze lekko nawilżonej tłuszczem – zdradza szef kuchni marki House of Asia Pongthep Aroonsang, .

## Naleśniki po tajsku na słodko….

Naleśniki po tajsku na słodko to bardzo wdzięczne danie, ponieważ w zasadzie jedynym ograniczeniem, jeśli chodzi o dodatki, jest nasza wyobraźnia. W Tajlandii podaje się je głównie z owocami czy też czekoladą. Niemniej w domowych warunkach możemy użyć również wszelakich dżemów, konfitur lub budyniu czy też serków smakowych. Wypróbujcie koniecznie nasze propozycje naleśników po tajsku z bananem i drugą wersję – z budyniem i malinami. W obu odsłonach wyglądają i smakują wprost obłędnie!

## …i w wersji wytrawnej

Wśród amatorów naleśników nie brakuje także fanów wersji wytrawnych. Jeśli “przejadły” się Wam oczywiste dodatki jak ser, szynka, pieczarki, szpinak, pomidory czy jajka, czas na coś zupełnie innego. – Jeśli chodzi o naleśniki po tajsku, tu jako farsz idealnie sprawdzą się warzywa stir-fry, mięsa mielone czy też kurczak a nawet makarony – chociażby makaron pad thai. – podpowiada szef kuchni marki House of Asia Pongthep Aroonsang. Wypróbujcie nasze propozycje na naleśniki po tajsku z krewetkami lub makaronem i warzywami – przepisy znajdziecie pod artykułem. Mamy także gratkę dla miłośników naleśników i Pad Thai – jedno z drugim można bowiem znakomicie połączyć!

## Tak samo, ale inaczej

Naleśniki to danie, które zdobyło popularność na całym świecie, jednak warto pamiętać, że każda kultura ma swoje własne, unikalne wersje tego przysmaku – naleśniki po tajsku stanowią tego fascynujący przykład. Zachęcamy do próbowania ich w tej odsłonie. Przygotowanie i degustacja naleśników po tajsku to prawdziwa podróż kulinarna, która otwiera drzwi do niezwykłego świata smaków.

**Tajskie naleśniki z bananami**

Ilość porcji: 2

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 0

**Składniki:**

2 łyżki **Mleczka kokosowego skondensowanego QF**

2 banany pokrojone w plasterki

1 łyżka wiórków kokosowych

Kilka listków mięty do dekoracji

Oliwa z oliwek do smażenia

**Ciasto:**

1 szklanka **Mleczka kokosowego 5-7% House of Asia**

1 szklanka wody

2 szklanki mąki

4 jajka

150 g rozpuszczonego masła

Szczypta soli

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj ciasto: w misce wymieszaj mleczko kokosowe, wodę i jajka, a następnie stopniowo dodawaj mąkę, masło oraz sól, cały czas mieszając, tak aby ciasto nabrało gładkiej konsystencji. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, dodaj więcej wody.
2. Na nieprzywierającą patelnię wlej odrobinę oliwy z oliwek, rozlej równo po całej powierzchni ciasto i smaż naleśniki z dwóch stron na rumiany kolor.
3. Usmażonego naleśnika połóż na desce, na środku ułóż kilka plasterków banana i zwiń w kopertę. Przełóż na patelnię i podgrzej.
4. Gotowe naleśniki polej skondensowanym mleczkiem kokosowym, posyp wiórkami kokosowymi i udekoruj miętą.

**Tajskie naleśniki z budyniem i malinami**

Ilość porcji: 2

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 0

**Składniki**:

250 g **Mleczka kokosowego 12-14% House of Asia**

100 g **Sosu słodko pikantnego Mango Chutney House of Asia**

1 opakowanie budyniu śmietankowego

250 ml wody

100 g malin

Kilka listków mięty do dekoracji

Cukier puder do posypania

Oliwa z oliwek do smażenia

**Ciasto**:

1 szklanka **Mleczka kokosowego 5-7% House of Asia**

1 szklanka wody

2 szklanki mąki

4 jajka

150 g rozpuszczonego masła

Szczypta soli

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj ciasto: w misce wymieszaj mleczko kokosowe, wodę i jajka, a następnie stopniowo dodawaj mąkę, masło oraz sól, cały czas mieszając, tak aby ciasto nabrało gładkiej konsystencji. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, dodaj więcej wody.
2. Na nieprzywierającą patelnię wlej odrobinę oliwy z oliwek, rozlej równo po całej powierzchni ciasto i smaż naleśniki z dwóch stron na rumiany kolor.
3. Przygotuj budyń: połącz ½ ilości wody z budyniem i dokładnie wymieszaj. W garnku podgrzej mleczko kokosowe z pozostałą ilością wody, a gdy się zagotuje dodaj budyń i mieszaj, aż całość zgęstnieje. Odstaw do wystudzenia i przykryj folią spożywczą.
4. Usmażonego naleśnika połóż na desce, na środku nałóż łyżeczkę chutney’a mango oraz łyżkę budyniu, dodaj kilka malin i złóż w kopertę. Tak przygotowane naleśniki ułóż na patelni zwinięciem do dołu i smaż z każdej strony po 2 minuty.
5. Gotowe naleśniki posyp cukrem pudrem i udekoruj miętą oraz pozostałym chutney’em mango.

**Tajskie naleśniki z krewetkami**

Ilość porcji: 2

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

1 łyżeczka **Pasty z czosnku, imbiru i chili House of Asia**

1 łyżka **Sos słodko-pikantnego Mango Chutney House of Asia**

16 krewetek 16/20 obranych i oczyszczonych

½ cebuli pokrojonej w piórka

2 łyżki posiekanej kolendry

Oliwa z oliwek do smażenia

**Ciasto:**

1 szklanka **Mleczka kokosowego 5-7% House of Asia**

1 szklanka wody

2 szklanki mąki

4 jajka

150 g rozpuszczonego masła

Szczypta soli

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj ciasto: w misce wymieszaj mleczko kokosowe, wodę i jajka, a następnie stopniowo dodawaj mąkę, masło oraz sól, cały czas mieszając, tak aby ciasto nabrało gładkiej konsystencji. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, dodaj więcej wody.
2. Na nieprzywierającą patelnię wlej odrobinę oliwy z oliwek, rozlej równo po całej powierzchni ciasto i smaż naleśniki z dwóch stron na rumiany kolor.
3. Krewetki pokrój na kawałki wielkości centymetra i smaż na rozgrzanej oliwie razem z cebulą około minuty. Następnie dodaj pastę z czosnku, imbiru i chili, chutney mango oraz kolendrę, całość wymieszaj, odstaw na bok.
4. Usmażonego naleśnika połóż na desce, na środku naleśnika nałóż farsz i złóż w kopertę. Tak przygotowane naleśniki ułóż na patelni zwinięciem do dołu i zapiecz z każdej strony po 2 minuty.

**Tajskie naleśniki z makaronem i warzywami**

Ilość porcji: 2

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

1 opakowanie **Bezglutenowego makaronu Vermicelli z fasoli Mung House of Asia**

1 łyżeczka **Pasty z czosnku House of Asia** lub 1 drobno posiekany ząbek czosnku

½ łyżeczki **Pasty z chili House of Asia** lub ½ drobno posiekanej papryczki chili

2 łyżki **Sosu ostrygowego House of Asia**

2 łyżki **Sosu sojowego jasnego** **House of Asia**

¼ blanszowanego brokułu

1 cebula pokrojona w piórka

½ marchewki pokrojonej w długie cienkie słupki

2 łyżki posiekanej kolendry

1 łyżka pokrojonego szczypioru

Oliwa z oliwek do smażenia

**Ciasto**:

1 szklanka **Mleczka kokosowego 5-7% House os Asia**

1 szklanka wody

2 szklanki mąki

4 jajka

150 g rozpuszczonego masła

Szczypta soli

**Sposób przygotowania:**

1. Przygotuj ciasto: w misce wymieszaj mleczko kokosowe, wodę i jajka, a następnie stopniowo dodawaj mąkę, masło oraz sól, cały czas mieszając, tak aby ciasto nabrało gładkiej konsystencji. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, dodaj więcej wody.
2. Na nieprzywierającą patelnię wlej odrobinę oliwy z oliwek, rozlej równo po całej powierzchni ciasto i smaż naleśniki z dwóch stron na rumiany kolor.
3. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie przelej zimną wodą i potnij na mniejsze kawałki za pomocą nożyczek.
4. Na patelnię wlej oliwę z oliwek, podsmaż cebulę, marchewkę, dodaj pastę z czosnku, z chili, smaż 2 minuty, następnie dodaj rozdrobnione różyczki brokułu, makaron, całość dopraw sosem sojowym, ostrygowym, pod koniec dodaj kolendrę i wszystko wymieszaj. Pozostaw do wystudzenia.
5. Usmażonego naleśnika połóż na desce, na środku nałóż farsz i złóż w kopertę. Tak przygotowane naleśniki ułóż na patelni zwinięciem do dołu i zapiecz z każdej strony po 2 minuty, podawaj ze szczypiorem.

**Pad Thai w naleśniku**

Ilość porcji: 2

Czas: 30 minut

Poziom ostrości: 1

**Składniki**:

200 g **Bezglutenowego makaronu ryżowego 5 mm House of Asia**

2 łyżki **Pasty Pad Thai House of Asia**

150 g tofu pokrojonego w kostkę

1 łyżka **Pasty z czosnku House of Asia** lub 1 ząbek czosnku drobno posiekany

30 g cebuli czerwonej pokrojonej w grubą kostkę

10 g dymki pokrojonej w małe kawałki

30 g kiełków fasoli mung

2 jajka

Olej roślinny do smażenia

**Ciasto**:

1 szklanka **Mleczka kokosowego 5-7% House os Asia**

1 szklanka wody

2 szklanki mąki

4 jajka

150 g rozpuszczonego masła

Szczypta soli

Oliwa do smażenia

**Sposób przygotowania:**

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Przygotuj ciasto na naleśniki: w misce wymieszaj mleczko kokosowe, wodę i jajka, a następnie stopniowo dodawaj mąkę, masło oraz sól, cały czas mieszając, tak aby ciasto nabrało gładkiej konsystencji. Jeżeli ciasto będzie zbyt gęste, dodaj więcej wody.  Na nieprzywierającą patelnię wlej odrobinę oliwy z oliwek, rozlej równo po całej powierzchni ciasto i smaż naleśniki z dwóch stron na rumiany kolor.
3. Przygotuj farsz: na rozgrzaną patelnię wlej olej, dodaj tofu i podsmaż, aż się zarumieni.

Następnie dodaj pastę z czosnku i usmaż na złoto, dodaj rozmącone jajka i smaż dalej 2 minuty, dołóż cebulę i wcześniej ugotowany makaron. Smaż do momentu, gdy makaron będzie miękki. Dodaj pastę Pad Thai i całość dobrze wymieszaj.

1. Usmażonego naleśnika połóż na desce, na środku nałóż farsz i złóż w kopertę. Tak przygotowane naleśniki ułóż na patelni zwinięciem do dołu i zapiecz z każdej strony po 2 minuty, podawaj kiełkami fasoli mung i dymką.