

Thajské koření

<https://www.chillikuchyne.cz/thajske-koreni/>



Základ thajské kuchyně představují chilli papričky **Prik kee noo**, v doslovném překladu „**mouse shit chillies**“, někdy nazývané „**bird pepper**“. Jsou v této zemi tak oblíbené, že si je na venkově téměř každá domácnost pěstuje sama.

Vedle těchto rudých papriček jsou velmi oblíbené žluté **prik leuang**, extrémně ostré **prik kee noo suan**, tmavě zelené **prik chee fah**, nebo velké, světle zelené **prik yuak**.

Tradičním kořením je také tzv. svatá bazalka, tedy druh bazalky, který je uctíván jako svatý. Co ale kromě Prik kee noo nikdy nesmí chybět na prostřeném stole, je **rybí omáčka**.

Thajská kuchyně je nejen vynikající, ale ocení ji také kuchaři, kteří rádi používají malé množství varných nádob – při přípravě pikantního exotického pokrmu si bohatě si vystačí s **wok pánví**.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>