

Vietnamský grilovaný bůček Bún chả

Vyzkoušejte doma vietnamský voňavý grilovaný bůček s nudlemi bún, salátem a pikantní zálivkou Nuoc cham. Příprava není vůbec složitá a výsledek je vynikající!

Ačkoliv se to možná nezdá, vietnamská kuchyně má s tou českou leccos společného – třeba oblibu vepřového masa. Jednou z lahůdek hotových do 30 minut je bún chả - grilovaný bůček. Uděláte ho bez problémů i v troubě pod grilem či na pánvi. Nelekejte se množstvím ingrediencí, je to vážně jednoduché!

Bún chả je tradiční vietnamské jídlo, které se skládá z grilovaného vepřového masa, rýžových nudlí a několika dalších příloh, které dohromady vytváří opravdovou explozi chutí. Ne náhodou patří mezi nejznámější a nejoblíbenější vietnamská jídla u nás. Pochází z hlavního města Vietnamu – Hanoje, kde se často připravuje v pouličních stáncích a restauracích.

Jednotlivé součásti jídla se nejčastěji servírují zvlášť v několika miskách nebo na talířích, úkolem strávníka je pak hůlkami nabírat jednotlivé ingredience, namáčet si je do omáčky nuoc cham a vychutnávat si skvělou kombinaci lehce zkaramelizovaného masa, svěžích bylinek a jemných nudlí.



Porcí	2
Příprava	15 minut (+ minimálně 1 hodinu na marinování)
Vaření	20 minut
Kuchyně	Vietnamská



Suroviny na maso, marinádu a servírování

- 300g vepřového bůčku
- 3 lžice třtinového cukru
- 2 lžice rybí omáčky
- 1 lžice rýžového či destilovaného octa
- 1 lžice sojové omáčky
- 1 cibule na půl-kolečka
- 2 stroužky česneku, posekané
- 1 lžice oleje
- 200g nudlí bůn vermicelli (tenké kulaté rýžové nudle)
- směs salátových listů, mrkev, okurka
- čerstvé bylinky: nejčastěji se používá koriandr, máta, thajská bazalka

Suroviny na omáčku Nuoc Cham

- 1 lžice cukru
- 1 lžice rýžového či destilovaného octa
- 1 lžice rybí omáčky
- 2 - 3 lžice horké vody
- 1 nasekaný stroužek česneku, pár koleček mrkve, čerstvá chilli paprička na kolečka

Příprava

1. Vepřový bůček očistěte a nakrájejte ho na tenké plátky (půjde to mnohem lépe, když maso před krájením necháte v mrazáku trochu ztuhnout)
2. Všechny tekuté ingredience na marinádu dejte do misky a míchejte tak dlouho, až se cukr rozpustí. Přidejte cibuli a česnek a promíchejte.
3. Promíchejte maso s marinádou a nechte aspoň hodinu v lednici marinovat, klidně ale přes noc. Tady platí, že čím déle, tím lépe.
4. Bůček vyjměte z marinády, očistěte ho od cibule a česneku a rozložte na pečicí mřížku, kterou položte přes plech, do kterého bude odkapávat tuk. V troubě rozpalte gril na cca 230°C a vložte plech s masem. Grilujte z obou stran, dokud nebude bůček pěkně propečený. Vzhledem k malé tloušťce masa je to rychlé.
5. Na omáčku použijte výše uvedené ingredience. Nejprve ve vlažné vodě rozmíchejte cukr a pak přilijte ocet, rybí omáčku, vmíchejte rozdrcený česnek, nasekanou chilli papričku a nechte odstát.
6. Nudle připravte podle návodu na obalu a na salát použijte listy salátu, na nudličky nakrájenou mrkev, okurku, můžete i třeba mungo výhonky a hlavně spoustu bylinek.
7. Maso podávejte s nudlemi, salátem a omáčkou, do které si každý namáčí kousky masa podle chuti.

