

CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty**.



VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. sambalshop.cz/vyfofotaposli



Bún chả

Vietnamský grilovaný bůček



PŘÍPRAVA



60 MINUT

VAŘENÍ



15 MINUT

PORCÍ



2 PORCE

KUCHYNĚ



VIETNAMSKÁ

SUROVINY

- ☐ 300g vepřového bůčku
- ☐ 150g rýžových nudlí Bún Kho
- ☐ směs salátových listů
- ☐ mrkev, okurka
- ☐ čerstvé bylinky: nejčastěji se používá koriandr, máta, bazalka

Suroviny na marinádu

- ☐ 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
- ☐ špetka pepře

Suroviny na omáčku Nuoc Cham

- ☐ 1 lžice třtinového 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

POSTUP

1. Vepřový bůček očistěte a nakrájejte ho na tenké plátky.
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.
5. 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.
6. Na omáčku použijte výše uvedené ingredience. Nejprve ve vlažné vodě rozmíchejte cukr a pak přilijte ocet, rybí omáčku, vmíchejte rozdrčený česnek, nasekanou chilli papričku, mrkev a nechte odstát.
7. 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.
8. Maso podávejte s nudlemi, salátem a omáčkou, do které si každý namáčí kousky masa podle chuti.

Tipy

1. Vepřový bůček půjde mnohem lépe nakrájet na plátky, když maso před krájením necháte v mrazáku trochu ztuhnout.
2. 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.