

RECEPT | Vietnamský grilovaný bůček Bún chả

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.

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 množství 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.



Doba přípravy



Počet porcí



Kuchyně



15 minut + 60 minut

2 porce vietnamská marinování

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. 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, mrkev 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.

Tipy

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

Jednotlivé součásti jídla se nejčastěji **servírují zvlášť v několika miskách** nebo na talířích, úkolem strávnicka 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.