

RECEPT | Vietnamské jarní závitky Nem Rán (Chả giò)

Vietnamské **smažené jarní závitky**, známé také jako **Chả Giò** na jihu nebo **Nem Rán** na severu. Tyto malé smažené závitky zabalené do **rýžového papíru** jsou naplněné skleněnými nudlemi, ochuceným mletým masem, křupavou zeleninou a čerstvými aromatickými bylinkami. **Chả Giò** je považováno za jedno z národních **vietnamských jídel**. Často se s ním setkáte ve vietnamských večerkách, restauracích nebo na velkých slavnostech, jako jsou oslavy lunárního nového roku a svatby.



Doba přípravy



45 minut

Počet porcí



3 - 4 porce

Kuchyně



vietnamská

Suroviny

- 50g skleněných nudlí [Vermicelli](#)
- 1 menší cibule
- 2 stroužky česneku
- 1/2 kedlubny
- 1 mrkev
- 1 hrst stonků z koriandru
- 1 hrst [černých hub](#) (jidášovo ucho)
- 250g mletého vepřového boku

- 2 vejce
- 2 lžíce [rybí omáčky](#)
- sůl
- 1 lžíce cukru
- černý pepř
- 12 kusů [rýžových papírů](#) na smažené závitky
- 500ml [rýžového oleje](#) na smažení

Postup

Příprava surovin na náplň

1. Skleněné nudle: Nudle namočte na 2 minuty do horké vody. Poté scedte a namočte na 2 minuty do ledové vody, aby se zastavil proces vaření. Nudle znovu scedte a pomocí utěrky z nich vymačkejte přebytečnou vlhkost. Pomocí nůžek nastríhejte nudle na délku 2 - 4 cm.
2. Černé houby: Namočte je na 15 minut do misky s horkou vodou a přikryjte víkem. Vyjměte střed, který je tvrdý a nepoddajný. Poté je nakrájejte na tenké plátky, zachovejte stejnou délku jako u nudlí, asi 2 - 4 cm.
3. Zelenina: Mrkev a kedlubnu nakrájejte na proužky Juliene.
4. Koriandr: Stonky koriandru nakrájejte na cca 1 cm části.
5. Ostatní: Cibuli a stroužky česneku nakrájejte na jemné kostičky.

Příprava náplně

1. Ve větší míse rozšlehejte vejce, rybí omáčku, černý pepř, sůl a cukr. Přidejte nudle, mleté vepřové maso, houby, mrkev, kedlubnu, koriandr, cibuli, a česnek.
2. Důkladně promíchejte vidličkou nebo rukama. Míchejte dokud není směs homogenní.
3. Náplň lze skladovat a uchovávat v chladu v uzavřené těsné nádobě až 1 den.

Balení závitků

1. Připravte si vodu na namáčení rýžového papíru - do široké mělké zapékací mísy nebo extra velké mísy přidejte teplou vodu a cukr. Cukr šlehejte, dokud se zcela nerozpustí. Pokud není vody dost, aby byl rýžový papír zcela ponořený, dolijte další vodu.
2. Připravte si pracovní místo s dřevěným prkénkem (větším než rýžový papír), který pohltí přebytečnou vodu.
3. Vložte rýžový papír do vody na cca 5 sekund. Vyjměte ho z vody a nechte ho asi minutu ležet na prkénku, aby změkkl.
4. Tuto dobu využijte k nabrání náplně na rýžový papír a vytvarování náplně do požadované velikosti a délky pro jarní závitky.
5. Na spodní třetinu rýžového papíru vycentrujte 2 vrchovaté polévkové lžíce náplně. Prsty vytvarujte náplň do velikosti a délky malé klobásy.

6. Skládání jarní rolky - spodní okraj rýžového papíru zvedněte nad náplň. Náplň zastrčte dovnitř a vytlačte přebytečný vzduch zepředu a ze stran. Přeložte obě boční strany rýžového papíru. Poté rolku srolujte zesponu nahoru a přeložení dokončete. Vlhký rýžový papír se sám utěsní.
7. Jarní závitky pokládejte po velkého plechu na pečení a dbejte na to, aby mezi jednotlivými závitky zůstala mezera tak, aby se k sobě nepřilepily.
8. Po srolování všech jarních závitků je dejte na 30 minut až 1 hodinu do chladničky, aby se vsákla přebytečná vlhkost.

Smažení závitků (první smažení)

1. Ve větší pánvi rozehejte rýžový olej na středně vysokou teplotu (160 st.C.).
2. Do rozpáleného oleje vložte jarní závitky spojem dolů (vždy jen 4 - 6 ks, podle toho, jak máte velkou pánev). Mezi jednotlivými závitky by mělo být dost místa, aby se při smažení k sobě nepřilepily.
3. Závitky takto smažte po dobu přibližně 5 minut z každé strany.
4. Udržujte teplotu oleje stále středně nízkou kolem 160 st.C. a smažte dokud jarní závitky nezískají světle žluto-zlatou barvu.
5. K vyjmutí jarních závitků z oleje použijte kuchyňské kleštičky. Položte závitky na velký talíř vyložený papírovou utěrkou, aby se přebytečný olej mohl vstřebat. Poté je přeneste na plech s drátěnou mřížkou, aby vychladly.
6. Nechte jarní závitky odpočívat při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu nebo je přikryjte a nechte odpočívat v lednici přes noc.

Smažení závitků (druhé smažení)

1. Ve větší pánvi rozehejte rýžový olej na vyšší teplotu (200 st.C.).
2. Do rozpáleného oleje vložte před smažené jarní závitky.
3. Závitky smažte za občasného obrácení po dobu přibližně 2 - 4 minuty.
4. Udržujte teplotu oleje stále středně nízkou kolem 400 st.C. a smažte dokud jarní závitky nezískají tmavě zlatavou barvu.
5. K vyjmutí jarních závitků z oleje použijte kuchyňské kleštičky. Položte závitky na velký talíř vyložený papírovou utěrkou, aby se přebytečný olej mohl vstřebat. Poté je přeneste na servírovací talíř a po částečném vychladnutí můžete konzumovat.

Tipy

Vietnamci používají občas na namáčení a potírání rýžového papíru u smažených závitků i **pivo** (světlé/tmavé), které jim po usmažení dodává zajímavou, někdy lehce **karamelizovanou chuť**. Jarní závitky jsou nejlepší **v kombinaci** s některou ze skvělých omáček jako například [Sweet Chili omáčkou](#), [omáčkou na jarní závitky](#) nebo domácí omáčkou **Nuoc Cham**.

