



Bánh mì thịt nướng

[: beň mi thit nuong:]

Vietnamská bageta s grilovaným vepřovým masem

Bánh mì je bageta a *thịt nướng* je grilované maso, která se v ní nachází. Plněné bagety se ve Vietnamu objevily v období francouzské kolonizace, kdy Hanoiané od Francouzů tuhle delikatesu převzali, a dokonce ji vylepšili. *Bánh mì* je stále velmi oblíbený pokrm, obzvláště u vietnamských studentů, kteří nestíhají vařit, a tak se uchylují ke stánkům, kde bagety prodávají vietnamské „tety“.

Příprava: 30 minut + marinování

Počet porcí: 6–8 baget

Ingredience:

- 1 kg vepřové krkovice
- 1 stonek citronové trávy
- 80 g rybí omáčky
- 30 g medu
- ½ červené cibule
- 4 stroužky česneku
- ½ salátové okurky
- 1–2 ks mrkve
- ½ bílé ředkve
- 6–8 ks světlých francouzských baget
- chilli omáčka Sriracha
- koriandr dle libosti

Příprava:

1. Maso očistíme a nakrájíme na plátky.
2. Do mixéru dáme citronovou trávu, rybí omáčku, med, cibuli a česnek a vše rozmixujeme na pastu.
3. Vzniklou pastu promícháme s masem a necháme alespoň 6 hodin marinovat v ledničce, ideálně přes noc.
4. Namarinované maso z obou stran ogrilujeme, nejlépe na dřevěném uhlí.
5. Okurku nakrájíme na plátky, mrkev a ředkev na julienne.
6. Do proříznuté bagety naskládáme kousky masa, okurku, mrkev, ředkev a přidáme trochu Sriracha a čerstvý koriandr.

Naše doporučení:

Aby náplň nebyla příliš suchá, klidně přidejte sádlo. Pro zvýraznění chuti doporučujeme využít rybí omáčku.



Bánh tráng nướng

[: beň čang nuong :]

Vietnamská pizza

Slovo *bánh tráng* uslyšíte v jižním Vietnamu velice často. V severní části tomu spíš říkají *bánh đa*. V minulosti nechtěli příslušníci vyšších společenských vrstev ze severního Vietnamu mít s jižním Vietnamem nic společného, a proto místo *bánh tráng* používali spojení *bánh đa*. Oba názvy mají ale stejný význam, rýžový papír. V dnešní době představuje „grilovaný rýžový papír“ nejoblíbenější svačinkou mladší generace v Đà Lạt. Pokrm se postupně rozšířil po celém Vietnamu, a když se dostal i k turistům, vznikl název vietnamská pizza.

Příprava: 20 minut

Vaření: 40 minut

Počet porcí: 1

Ingredience:

- 1 ks rýžového papíru
- 1 ks vejce
- 1 ks párku
- ½ ks citrónové trávy
- 1 lžice kukuřice (není nutné)
- ½ jarní cibulky
- ⅓ fialové cibule
- 1 lžička sušených krevetek
- sušené maso (není nutné)
- 1 lžička krevetové pasty nebo rajčatové omáčky
- majonéza dle libosti
- chilli omáčka dle libosti
- olej

Příprava:

1. Fialovou cibuli a jarní cibulku očistíme a nakrájíme nadrobno.
2. Cibuli s krevetkami orestujeme na pánvi s olejem dozlatova a přísady odložíme do misky.
3. Párky nakrájíme a sušené maso roztrháme.
4. Do další misky dáme vejce, nakrájenou jarní cibulku, rajčatovou omáčku, orestovanou cibuli a krevetky.
5. Rozpálíme pánev (suchou, bez oleje) a vložíme na ni rýžový papír.
6. Papír ztvdne a okraje se trochu ohnou. V tom momentě přidáme směs do středu papíru.
7. Přísady rozprostřeme po celém papíru.
8. Jakmile se směs „osuší“, přidáme párky a roztrhané sušené maso.
9. Dochutíme chilli omáčkou a majonézou.
10. „Pizzu“ můžeme buď přehnout na polovinu, nebo ji necháme být a později ji nakrájíme na čtvrtky. Záleží na preferenci.

Naše doporučení:

Do pizzy můžete přidávat další ingredience podle vlastní chuti.

Doporučujeme dát rýžový papír přímo na horký vaříč. Tímhle způsobem si zajistíte vyšší teplotu, tím pádem je příprava rychlejší.