

NEM CUỐN (čerstvé letní závitky)

SUROVINY

40 závitků
1 ledový salát (nebo jakýkoliv jiný)
1 okurka
1 svazek bylinek – koriandr, klasnatka brvitá
(lze i jiné např. thajská bazalka, perila, máta)
1 vietnamská šunka giò
(lze nahradit vařenou krkovicí nebo vepřovým bokem)
1 balíček rýžových nudlí bún
6 vajec
1 kg krevet
1 balíček rýžového papíru na nesmažené závitky



omáčka:

rybí omáčka, cukr, ocet/citrónová šťáva, vlažná voda v poměru 1:1:1:1:5, 2–3 stroužky česneku a čili papričky dle chuti

POSTUP

Připravíme omytou zeleninu a bylinky. Salát a okurku nakrájíme na tenké proužky. Natrháme bylinky (tvrdé stonky a povadlé části vyhodíme).

Nudle uvaříme dle návodu na obalu. Obvyklý postup – do vroucí vody přidat čajovou lžičku octa, soli a oleje. Do takto připravené vody se vloží nudle, které musí být celé ponořené. Vaří se cca 6–7 minut (každé nudle potřebují jinou dobu vaření). Uvařené nudle se propláchnou studenou vodou a nechají okapat.

Uvaříme krevety. Do 1 litru vroucí vody přidáme cca 1 čajovou lžičku soli, plátek zázvoru nebo 1 celou cibuli a rozmražené krevety. Vaříme cca 4 minuty až krevety úplně zrudnou.

Rozklepaná vajíčka ochutíme solí a pepřem. Následně z nich připravíme hodně tenké omelety, které nakrájíme na proužky.

Vietnamskou šunku giò nakrájíme na tenké proužky.

Na přípravu omáčky budeme potřebovat hlubší misku, do které dáme vlažnou vodu, cukr, zamícháme, aby se cukr rozpustil, přidáme ocet, citrónovou šťávu, rybí omáčku a najemno nasekaný česnek a chilli. Omáčka má mít sladko-kyselou chuť.

Závitky zabalíme do namočeného rýžového papíru. Voda na namáčení rýžového papíru by měla být vlažná.



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
OP Praha – pól růstu ČR



MY.AKTIVITY o.p.s.

BÁNH GÕI (masové taštičky)

SUROVINY

30 ks

0,5 kg mletého vepřového masa
1 mrkev nakrájená na malé kostičky
8 sušených voňavých hub
3 Jidášova ucha
2 cibule nakrájené na drobné kostičky
100 g namočených skleněných nudlí
100 g mungo výhonků
4 natvrdo uvařená vejce nakrájená na osminky
hotové těsto na gyoza taštičky vykrajované na kolečka
(lze koupit v korej. obchodě SHIN)
špetka soli
1 čajová lžička Podravky
půl čajové lžičky pepře nebo dle chuti
olej na smažení



omáčka:

rybí omáčka, cukr, ocet/citrónová šťáva, vlažná voda v poměru 1:1:1:4, 2-3 stroužky česneku, čili papričky dle chuti, ½ mrkve, okurky a kedlubny.

POSTUP

Na 15 min. namočíme do teplé vody voňavé houby a Jidášova ucha. Poté propláchneme a nakrájíme. Voňavé houby na kostičky, z Jidášových uch odkrojíme tvrdé části a pak nakrájíme na tenké proužky. Namočené skleněné nudle necháme okapat a nakrájíme na 1 cm dlouhé proužky. V misce smícháme maso, mrkev, cibuli, připravené houby, Jidášova ucha, mungo výhonky, nudle. Vše ochutíme solí, Podravkou a pepřem. Do dlaně dáme kolečko vykrajového těsta, okraje těsta přetřeme vodou, aby se těsto dobře slepilo. Nabereme polévkovou lžící smíchanou směs, kterou dáme doprostřed těsta, přidáme osminku uvařeného vajíčka a přeložíme. Okraje dobře zatlačíme, aby se těsto slepilo. Můžeme okraje různě tvarovat nebo zatlačit vidličkou. Hotové taštičky smažíme na rozpáleném oleji. Taštičky musí být celé ponořené v oleji. Smažíme dozlatova.

Nakrájíme na tenké plátky mrkev, okurku, kedlubnu (cca 1 cm). Přidáme půl čajové lžičky soli, 1 čajovou lžičku cukru a octu. Necháme cca 15 min. odležet. Do hlubší misky dáme vlažnou vodu, cukr, zamícháme, aby se cukr rozpustil, přidáme ocet/citrónovou šťávu, rybí omáčku a najemno nasekaný česnek a chilli. Omáčka má mít sladko-kyselou chuť. Do omáčky přidáme zeleninu, kterou jsme nechali odležet.

XÔI XOÀI (lepkavá rýže s mangem a kokosovým mlékem)

SUROVINY

30 porcí
1 kg lepkavé rýže
6 ks manga
1 litr kokosového mléka
20 g cukru
sůl
opražený sezam na posypání



POSTUP

Rýži necháme přes noc namočenou ve studené vodě (cca 10-12h). Druhý den vylijeme vodu a propláchneme. Smícháme rýži s 1 čajovou lžičkou soli a vaříme na páře (Ize uvařit v rýžovaru, rýži předem nenamáčíme, musí se dobře pohlídat množství vody, které má být těsně nad hladinou rýže). Uvařenou rýži promícháme.

Do hrnce nalijeme kokosové mléko, cukr a špetku soli. Přivedeme k varu a hned vypneme. Neustále mícháme. Mango nakrájíme na kostičky nebo plátky.

Hrst uvařené rýže dáme na talíř (můžeme vytvarovat ve formičce), nvrch dáme mango, polijeme kokosovým mlékem a posypeme sezamem.