

Nem Rán

VIETNAM

Vietnamské smažené jarní závitky

Oblíbené vietnamské jídlo, které je známé i ve světě.

Ingredience

500 g mleté vepřové maso (nejlépe bůček nahrubo namletý) 1 mrkev, 1 kedlubna, 1 cibule, 10 hub - Jidášovo ucho, 10 hub - shiitake, 30g skleněných nudlí - mieň, 1 vejce, jarní cibulka, koriandr, sůl, pepř, vegeta, rýžový papír - bánh da nem (tenčí rýžový papír na rozdíl od bánh tráng, který je tlustší, na výrobu nesmažených jarních závitků)

TIP: Můžete přidat krevety (namleté) nebo krabi 3 tyčinky (nejemno nakrájené)

Jidášovo ucho a shiitake namočíme do teplé vody, necháme nabobtnat. Mezitím nastrouhám kedlubnu a mrkev, nejlépe na tenké nudličky pomocí škrabky. Cibuli, jarní cibulku a koriandr nasekáme na jemno.

Změklé houby nakrájíme na tenké pásky nebo na jemno. Nakrátko namočíme skleněné nudle do studené vody, aby změkly (ne nabobtnaly) a nastříháme je na krátké kousky. Všechny ingredience smícháme dohromady, přidáme koření. Nakonec přidáme vajíčko, smícháme.

TIP: Aby nebyla směs vodnatá (nemy při smažení praskají), můžeme nakrájenou kedlubnu a mrkev smíchat s trochou soli, nechat změkhnout, vymáčkhnout šťávu. Nebo můžeme nahradit kedlubnu klíčky mungo.

Do hlubokého talíře s vodou přidáme lžičku octa a lžičku cukru. Do vody namočíme rýžový papír, položíme ho na utěrku, dáme lžičku směsi, zabalíme do rolky. Závitky usmažíme v oleji dozlatova (ve fritovacím hrnci budou rychle hotové a křupavé). (např. lze použít pařák na knedlíky). Buuz se nejčastěji podává se zelným nebo bramborovým salátem a mongolským čajem.

Pro 4 osoby

