

# Bún đậu mắm tôm

[ : bun dou mam tom : ]

## Nudle *bún* s tofu a krevetovou pastou

*Bún đậu mắm tôm* představuje jeden z levnějších jídel severního Vietnamu. Jde o lehký pokrm, který se připravuje jednoduše. My mu říkáme „*món ăn bình dân*“, což znamená jídlo pro prosté lidi (takže i pro chudší jedince). Když máte doma nudle *bún*, tofu a krevetovou pastu a nechce se vám moc vařit, je tohle jídlo přesně pro vás!

Příprava: 15 minut

Vaření: 30 minut

Počet porcí: 2

### Ingredience:

- 500 g tenkých nudlí *bún*
- 3 ks tofu
- 300 g vepřového bůčku nebo masa z vepřového kolene (nemusí být)
- 2 lžice krevetové pasty
- 2 lžice cukru
- 1 lžice octa
- ½–1 lžice citronové šťávy
- nasekané chilli
- sůl
- olej

### K doladění pokrmu:

- perila
- okurky
- klasnatka
- salát
- koriandr

### Příprava masa, tofu a nudlí:

1. Maso omyjeme ve vodě.
2. Přidáme ho do hrnce s vodou a přikryjeme pokličkou. Necháme vařit, dokud maso nezměkne. Určitě přidáme špetku soli.
3. Až je maso uvařené, nakrájíme ho na tenké plátky a dáme na talíř.
4. Mezitím pokrájíme tofu na menší kousky a osmažíme je na horké pánvi s olejem.
5. Tofu musí být z obou stran osmažené dozlatova. Jakmile je hotové, přidáme ho na talíř.
6. Připravíme nudle *bún*.
7. Omyjeme bylinky a zeleninu, nakrájíme okurky na plátky a bylinky na menší kousky.

### Příprava omáčky:

1. Krevetovou pastu dáme do malé mističky.
2. K pastě přidáme cukr, ocet nebo citronovou šťávu a nasekané chilli.
3. Vše pořádně promícháme, dokud nevznikne slabší pěna.

### Naše doporučení:

Připravená jídla se podávají zvlášť. Všechny se postupně namočí do omáčky. Kdybyste všechno smíchali dohromady, začne pasta hodně zapáchat.

Nudle *bún* se hodí víc pomačkat a vytvořit z nich nějaký tvar, který by se dal pohodlně namáčet do pasty



# Bún thang

[ : bun thang : ]

## Polévka *bún* s různými surovinami

Jídlo pochází z Hanoje, ale proč má přívlastek „*thang*“, když nudle *bún* jsou v kuřecím vývaru? Existují různé pověsti, jak k názvu přišlo. Nám se nejvíc líbí vysvětlení, že pochází z „*thang thuốc bắc*“, což znamená v asijské medicíně balík léků. Lékárník dává do balíku po hrstce od každé léčivé byliny, což připomíná ingredience v misce *bún thang* – hrstka od každé suroviny. Jídlo je velmi chutné a lehce stravitelné.

Příprava: 20 minut

Vaření: 2,5 hodiny

Počet porcí: 4 misky

### Na přípravu vývaru:

- voda – maso musí být zcela ponořené
- ½ slepice
- 15 ks houby shitake
- 100 g malých suchých krevet
- 2 lžičky rybí omáčky
- špetka soli
- 2 lžičky cukru

### Na přípravu surovin

#### do polévky:

- 2 ks vejce
- 100 g *chả giò* – výrobek z mletého masa baleného v listu *dong* [:zong:] a uvařeného na páře
- 1 balíček nudlí *bún*

### Další zdokonalení polévky:

- 2 ks jarní cibulky
- koriandr
- rdesno vonné
- krevetová pasta

### Příprava:

1. Přichystáme čistý kuřecí vývar ze slepice. Po 2 hodinách vaření z vývaru vytáhneme kuřecí kosti a maso a tekutinu přelijeme přes cedník, aby byla čistá.
2. Mezitím namočíme houby shitake a sušené krevety na cca 15 min do vlažné vody a připravíme nudle *bún*.
3. Do vývaru, který by měl být hustší a čistý, přidáme krevety, houby shitake, rybí omáčku a cukr.
4. Než bude hotový vývar, uděláme si omeletu, do které přidáme i lžičku rybí omáčky. Rozmíchaná vejce smažíme z obou stran po tenkých vrstvách jako palačinky. Omelety smotáme a nakrájíme na tenké proužky.
5. Na tenké proužky pokrájíme i *chả giò*.
6. Jakmile kuřecí maso vychladne, nakrájíme ho na malé kousky.
7. Vietnamské bylinky rdesno vonné a koriandr nasekáme nadrobno. Paličku jarní cibulky roztčtvrtíme.

### Jak servírovat?

1. Do misky vložíme nudle *bún*.
2. Navrch do každé části misky postupně dáváme po hrstce ingrediencí: vejce, *chả giò*, krevety a houby shitake z vývaru, kuřecí maso.
3. Doprostřed umístíme nasekané bylinky, jarní cibulku a půl lžičky krevetové pasty (*mắm tôm*).
4. Nakonec zalijeme vývarem.

### Naše doporučení:

*Chả giò* a krevetovou pastu si klidně kupte v obchodě nebo na tržnici.

Množství surovin do polévky si můžete upravit podle sebe. Doporučujeme do polévky přidat i ředkev nakládanou na vietnamský způsob.





# Bún chả

[: bun ča :]

## Vietnamský karamelizovaný bůček

*Bún chả* patří mezi nejstarší a nejchutnější jídla Hanoje. Maso může být připraveno dvěma způsoby. Z okořeněného mletého vepřového masa se vytvaruje kulička, která se na roštu rozprostře do tvaru karbanátka. Nebo nakrájené kousky vepřové krkovic a bůčku okořeníme a pak celé kousky vložíme do roštu. Maso se griluje na dřevěném uhlí a jeho nezaměnitelnou vůni je cítit v širokém okolí. Zálivka pro *bún chả* představuje 50 % chuti jídla.

Příprava: 6 hodin

Vaření: 2 hodiny + 20 hodin marinování

Počet porcí: 4

### Na přípravu masa

- 200 g vepřové krkovičky nebo bůčku
- 1 lžička karamelizovaného cukru *nước hàng* (viz str. 20, karamelizování cukru)
- 4 lžíce rybí omáčky
- ½ cibule
- ⅛ citronu
- 3 stroužky česneku
- ½ lžičky pepře a soli
- třtinový cukr

### Přílohy

- dle libosti klasnatka brvitá, *kinh dổi*
- perila křovitá, *tía tô*
- koriandr
- listový salát
- dle libosti nakládaná zelenina *dưa góp*
- 150 g nudlí *bún*

### Příprava

1. Maso nakrájíme na cca 5 cm tenké plátky.
2. Do misky dáme nakrájené maso, sůl, pepř, nasekaný česnek, na kostičky nakrájenou cibuli, třtinový cukr, rybí omáčku, *nước hàng* a kápneme do ní trochu citronové šťávy.
3. Směs zamícháme a necháme odpočinout v lednici nejlépe na 6 hodin.
4. Poté si připravíme nudle *bún*. Po uvaření necháme odkapat a odstát.
5. Mezitím si nachystáme *dưa góp*, zálivku, umyjeme zeleninu a natrháme bylinky na kousky.
6. Marinované maso rozprostřeme na grilovací rošt a opečeme z obou stran.

### Naše doporučení:

Maso pravidelně otáčejte, protože jsme ho marinovali v cukru, a tak se může stát, že se lehce spálí. Zálivku nechte před podáním trochu ohřát, vložte do ní grilované maso a hned podávejte. Jídlo nabere svou vůni a bude chutnat mnohem lépe.





# Bánh khúc

[: beň chuc :]

## Koláč z lepkavé rýže a listů protěže plněný mungo fazolí

Název *bánh khúc* pochází z listu protěže, ve vietnamštině rau khúc [: zau chuc :]. Tento pokrm se v severním Vietnamu připravuje hlavně v období, kdy listy rostou, tedy v únoru až březnu. Podle vyprávění měla kteréhosi dne jedna rodina příliš mnoho listů a chtěli je vyhodit, avšak prarodiče něco napadlo a vymysleli tenhle pokrm. Občas se „koláči“ říká *i khúc ông và khúc bà* – listy protěže dědečka a babičky.

Příprava: 45 minut

Vaření: 30 minut

Počet porcí: dle velikosti koule

### Na přípravu obalu:

- 500 g lepkavé rýže
- 300 g mouky z lepkavé rýže
- 300 g listů protěže (nebo klidně kedlubny či něčeho zeleného)
- 400 ml vody
- ½ lžičky soli

### Na přípravu náplně:

- 100 g vepřového masa (buď bůčku nebo krkovice)
- 200 g mungo fazolí
- 500 ml vody
- 1 lžička rybí omáčky
- ½ lžičky soli
- špetka pepře
- 1 ks jarní cibulky
- olej

### Příprava náplně:

1. Předem namočené fazole mungo dáme do 500 ml vody a vaříme, dokud nejsou měkké.
2. Mezitím nakrájíme maso a cibulky nadrobno.
3. Měkké mungo fazole rozmixujeme a necháme je bokem.
4. Maso orestujeme s cibulkou na oleji.
5. Dochutíme rybí omáčkou, solí a pepřem.
6. Až bude maso uvařené, přidáme rozmixované mungo fazole a ještě chvíli orestujeme.
7. Ze směsi uděláme koule. Velikost necháme na vás.

### Příprava obalu:

1. Listy protěže omyjeme a vložíme je do 400 ml vlažné vody.
2. Listy rozmixujeme.
3. Za pomoci cedníku vyndáme rozmixované listy. POZOR! Zelenou vodu nevytlíváme!
4. Zelenou vodu nalijeme do mouky z lepkavé rýže.
5. Ze směsi uděláme zelené těsto, kterým pak obalujeme fazolové koule.
6. Celá koule se pak ještě dobaluje v předem namočené lepkavé rýži.
7. Koule necháme uvařit v páře, dokud rýže nezměkne.

### Naše doporučení:

Na závěr klidně obalte ještě orestovanou cibulkou.

Rýži a mungo fazole ideálně předem namočte na 2–3 hodiny do vlažné vody.

Jestli nemáte listy protěže a ani se vám nechce rozmixovat zeleninu, klidně si kupte zelené potravinářské barvivo.



