

Barevná vietnamská kuchyně

Bánh trôi (kuličky z lepkavé mouky)

Ingredience

Balení lepkavé mouky
Kostkový červený cukr nebo čokoláda
Voda
1 lžice oleje
Sezam

Postup přípravy

Z mouky, vody a trochu oleje připravíme vláčné těsto, ze kterého vytvarujeme malé kuličky. Dovnitř kuliček dáme kostku cukru nebo čokoládu a vhodíme je do horké vody. Až budou kuličky hotové, vyplavou. Kuličky poté vyjmeme a dáme zchladit do studené vody. Po vychladnutí kuličky vyjmeme z vody, dáme na talíř a posypeme sezamem.



Závitky

Ingredience

4 cibule
30 dkg rýžové nudle
1/2 kg mleté maso
3/4 zelí (můžeme nahradit kedlubnou)
3 vejce
3 mrkve
1 hrst houby Jidášovo ucho
rýžový papír
olej na smažení



Postup přípravy

Nejprve namočíme alespoň na půl hodiny do vody Jidášovo ucho a rýžové nudle. Mezitím nakrájíme najemno cibuli, zelí a mrkev. Jidášovo ucho po namočení nakrájíme také najemno. K nakrájeným surovinám přidáme sůl, pepř a potom promícháme. Přidáme mleté maso, vejce a znovu vše promícháme.

Vezmeme si rýžový papír a z obou stran jej potřeme vodou, aby nám změkkl. Do změkklého papíru vkládáme směs, kterou jsme si připravili a poté závitky srolujeme tak, aby nám nikde nezůstal otvor či díra.

Rozpálíme si pánev s olejem, cca 1,5 cm oleje a závitky smažíme na každé straně cca 6 minut - hotové poznáme dle barvy, budou do zlatova až jemně hnědé.

Omáčka

vařená studená voda + cukr + sůl + rybí omáčka + ocet / šťáva limetky + chilli + nastrohaný česnek.