

# Výlet za chutí Vietnamu

DALI BYSTE SI NĚCO LEHCE EXOTICKÉHO, A PŘITOM NE PŘÍLIŠ „DIVOKÉHO“? SÁHNĚTE PO VIETNAMSKÝCH RECEPTECH. JSOU JEDNODUCHÉ A Z PŘEKVAPIVĚ DOSTUPNÝCH SUROVIN.

Text: **Jana Chmelíková**,  
foto: **Jakub Jurdič**,  
dekor styling: **Markéta Zindulková**

Lepkává **rýže**  
s arašídý



**M**ai a Thuy svedla dohromady náhoda, založení blogu Viet food friends už ale náhodné nebylo. „Stále se nás někdo ptal, jak udělat tohle či tamto. Tak jsme si řekly, že když to dáme na blog, dostane se k původním receptům spousta lidí a my je nebudeme muset stále rozesílat e-mailem,“ smějí se tyhle dvě sympatické slečny, na jejichž češtině byste skoro nepoznali, že jsou původem cizinky. Obě se narodily ještě ve Vietnamu, do školy ale chodily už tady a zdárně studují i školy vysoké. „Obě pocházíme ze severního Vietnamu, kde je i vzhledem k nabídce surovin kuchyně trochu jiná než na jihu, na blogu se ale snažíme pojímat vietnamskou kuchyni jako celek,“ shodují se. A že rozdíl nejsou zrovna malé, ukazuje i tradiční polévka pho. Zatímco na jihu se do ní dává řada aromatických bylin nebo mungo klíčky, severní Vietnamci to nevidí rádi. Podle nich do silného vývaru s rýžovými nudlemi patří nanejvýš trocha koriandru. Na dnešní exkurzi do vietnamské kuchyně si ale Mai a Thuy připravily něco jiného: lepkavou rýži s arašídý, která se hodí nejen jako příloha, a smažené závitky se sladkokyselou zálivkou s mrkví a kedlubnou. Další recepty najdete na jejich blogu [www.vietfoodfriends.cz](http://www.vietfoodfriends.cz) ■



## Lepkává rýže s arašídý

**4 porce**  
**příprava: 40 minut**  
**+ namáčení a napařování**

**500g lepkavé rýže**  
**(označení na sáčku je sticky**  
**nebo glutinous rice)**  
**300g nepražených arašídů**  
**50g sezamu a sůl**

Rýži namočte přes noc do vody, měla by se máčet asi 8 až 10 hodin. Pak ji scedte a nechte okapat. Mezitím uvařte arašídý v dostatečném množství vody doměkka. Hotové je smíchejte s rýží a dochufte asi půlkou lžičky soli. Takto připravenou rýži dejte do napařovacího

hrnce a na mírném plameni nechte napařovat asi 2 hodiny, dokud není měkká a lepkavá. Na pánvi nasucho opražte sezam s trochou soli dozlatova. Opražená semínka rozdrťte v hmoždíři. Porce rýže podávejte posypané trochou sezamu. Hodí se i jako hlavní chod.

*Mai a Thuy jídlo ze své mateřské země milují, a i proto se rozhodly šířit původní recepty svých maminek a babiček mezi kamarády a blízké. Odpovědi na dotazy ke správné přípravě nakonec přesáhly i rámec blogu a děvčata jednou začas pořádají i kuchařské kurzy vietnamské kuchyně.*



**1****2****3****4****5**

## Jarní závitky

4 porce  
příprava: 40 minut

6 hub – jidášovo ucho a šitake  
100 g tenkých skleněných nudlí  
(mívají označení miên)  
1 cibule  
2 jarní cibulky  
1 mrkev  
1 kedlubna  
koriandr  
hrst klíčků mungo  
500 g mletého vepřového masa  
2 vejce  
3 lžíce rybí omáčky  
sůl a pepř  
balíček rýžového papíru  
pivo na máčení  
olej na smažení

Připravte si všechno potřebné. Houby zalijte vodou a nechte asi 30 minut nabobtnat. Skleněné nudle rovněž namočte a nechte změkhnout. Zatím nasekejte najemno cibuli a jarní cibulku. Mrkev a kedlubnu nakrájejte na tenké kratší nudličky. Na malé kousky pokrájte i koriandr, mungo klíčky a nabobtnalé houby. Skleněné nudle zkraťte nůžkami. Všechny suroviny smíchejte i s masem a vajíčky dohromady a dochuťte rybí omáčkou, solí a pepřem.

**1** listy rýžového papíru namáčajte do piva (vody) a na kraj naneste trochu náplně. Přehněte nejdřív zvrchu.

**2** Pak přehněte i ze stran, aby náplň nevypadla, a stočte do závitků.

**3** Opakujte, dokud nespoteřebujete náplň i rýžové papíry.

**4** Na pánvi rozehejte vyšší vrstvu oleje. Jednotlivé závitky při vkládání nejdřív protočte, aby byly ze všech stran od oleje, a kladte je vedle sebe. Papír se bude smažením místy nafukovat. Tím, že se ale závitky lehce dotýkají dna, je případná bublina neotočí a po chvíli většinou sama splaskne. Smažte ze všech stran dozlatova a nechte okapat od přebytečného tuku.

**5** Horké závitky opatrně našikmo nakrájejte a na servírovacím talíři z nich vytvořte růžici. Podávejte se zálivkou s mrkví a kedlubnou.



**Jarní  
závitky**



## Sladkokyselá zálivka s mrkví a kedlubnou

4 porce  
příprava: 35 minut

1 mrkev, ½ kedlubny,  
½ lžičky soli,  
80 g krupicového cukru  
+ na dochucení,  
40 ml rybí omáčky  
Chin-su, 20 ml jablečného  
octa, chilli paprička,  
2 stroužky česneku

Mrkev a kedlubnu nakrájejte  
na tenké plátky, promíchejte

s trochou soli a cukru  
a nechte 15 až 20 minut  
odležet. Smíchejte  
160 ml horké vody, zbylý  
cukr, rybí omáčku a jablečný  
ocet, poměr by měl být  
zhruba 8 : 4 : 2 : 1, podle chuti  
ale můžete množství surovin  
přidat či ubrat. Zálivku  
smíchejte se zeleninou  
a dochuťte nasekanou  
chilli papričkou nebo  
rozmáčkнутými stroužky  
česneku.

