



## **Bánh xèo - syčící placka**

**19.4.2012 UVAŘTE SI SAMI**

Už v předchozích recenzích (I, II) na Miss Saigon a ve videoreceptu Apetitu jsme vás navnadily na bánh xèo. Je načase si tuto placku představit blíže.

Bánh xèo je jednou z nejoblíbenějších placek ve Vietnamu. Voňavá křupavá placka plněná bůčkem, krevetami a mungo kličkami, ovinutá v hořčičném listu a doplněná sladkokyselou omáčkou dokáže pořádně rozhybat chuťovými buňkami. Ve vietnamštině se slovem „bánh“ rozumí



pokrm, který nepatří mezi hlavní jídla - tedy pokrm, který se nepodává s rýží. Proto pod pojmem bánh najdeme jak knedlíky, tak i placky a sladké dezerty.

Slovo „xèo“ by dalo přeložit jako syčení. Placka při smažení vydává syčivé prskající zvuky, odtud tak dostala svůj přívlastek. Patří mezi typická pouliční jídla, které právě nejlépe ovládají menší bistra a stánky.

Ve Vietnamu se často recepty stejných pokrmů liší region od regionu a bánh xèo je jedním z nejzárnějších příkladů. Bánh xèo na Severu vypadá podstatně jinak než na Jihu či ze středu Vietnamu, ačkoliv každý region považuje to své bánh xèo za to pravé.

Těsto na bánh xèo, které jsme připravovaly pro Appetit TV, obsahovalo rýžovou mouku, kokosové mléko, vodu, bột nghệ (kurkumu), bột năng (tapiokový škrob), sůl, cukr a nasekanou jarní cibulku. Jako náplň jsme použily vepřový bůček, krevety a mungo klíčky.

Ve Vietnamu se ale setkáte i s tím, že se do těsta přidává vejce a rybí omáčka, v některých receptech se zase vynechává jarní cibulka. Co se týče náplně, i tady se suroviny různí. Můžete se setkat s bánh xèo, ve kterém najdete mungo fazole, houby, hlízu jícamy (*Pachyrhizus erosus*) nebo taro.

Čerstvé bylinky a zelenina jsou nedílnou součástí syčící placky, ale i zde se složení region od regionu liší. Kromě rau cải (mustard leaf), kinh giới (zelená perila), tía tô (červená perila), giấm cá (rybí máty) se často setkáte i s rau húng (thajskou bazalkou), hlávkovým salátem, méně obvykle pak s papájou, fíky a karambolou. Ve středním Vietnamu pak se placky mnohdy rolují do rýžového papíru a místo sladkokyselé omáčky se podává omáčka z fermentované sóje. I velikost bánh xèo se značně liší. Na Jihu najdete podstatně větší placky, kdežto na středu spíše preferují přípravu na menších pánvích.

Jak se dělá bánh xèo v Deltě Mekongu.

© 2012 Viet Food Friends

Po dočtení článku se leckomu může zdát, že se jedná o různé pokrmy. Možná bánh xèo je ale právě tak oblíbené, protože si jej každý region uzpůsobuje právě podle svých preferencí (a nejčastějších surovin).

Která varianta vás, milí čtenáři, zaujala nejvíce?

## Suroviny (pro 4 osoby)

- rýžová mouka
- kokosové mléko
- bột nghệ (kurkumu)
- bột năng (tapiokový škrob)
- sůl, cukr
- jarní cibulka
- vepřový bůček
- krevety
- mungo klíčky (giá)

## Postup

1. Video recept na Appetit TV - [zde](#). Napsala Mai Huong