



## **Cá chép kho riềng - kapr na galgánu**

**5.2.2017 UVAŘTE SI SAMI**

Je to poměrně nedávno, kdy na stole většiny českých rodin ležel kapr, který se asi nejčastěji podával obalovaný jako řízek. Pokud máte kapra rádi a chtěli byste vyzkoušet i jinou úpravu, čtěte dál :) [Úvodní foto: [Marek Bartoš](#)]



Dnes bych vám chtěla představit pokrm **Cá chép kho riêng** neboli kapr na galgánu. Mezi účastníky našich kurzů si získal velkou oblibu a také se mu začalo přezdívat "**kaprobůček**", protože neodmyslitelnou součástí tohoto jídla je bůček. Ano bůček. Každý, kdo se s tímto receptem seznámil poprvé, se také divil, ale po ochutnání uznal, že tato dvojice si skvěle rozumí.

A proč bůček? Cá kho obecně je označení pro rybu upravenou technikou kho. Jedná se o dlouhé a pomalé dušení, až se téměř zredukují všechny tekutiny uvnitř. Aby se ryba příliš nevysušila, přidá se kousek bůčku, jehož tuk rybu zjemní. Něco podobného přeci známe i v české kuchyni - např. maso na svíčkovou se prošpikuje špekem, aby maso zůstalo šťavnaté.

Dost povídání, pojďme honem na recept! :)

### Suroviny (pro 4 osoby)

- 1,5 - 2 kg kapra
- 0,3 kg bůčku
- 2 kousky galgánu
- 1 kousek zázvoru (cca 5cm)
- 1 hrst sušených lístků zeleného čaje (pokud jsou čerstvé, jsou samozřejmě lepší)
- 1-2 chilli papričky
- rybí omáčka, sůl, pepř, cukr (úplně stačí bílý)

### Postup

1. Kapra očistíme, nakrájíme na kotvičky nebo polokotvičky, necháme okapat a posypeme trochou soli.



Foto:

Jakub Bukáček

2. Čerstvé čajové lístky omyjeme, pokud máme sušené, tak je rovnou zalijeme hrkem horké vody a necháme vylouhovat.
3. Bůček nakrájíme na plátky.



Foto:

Jakub Bukáček

4. Chilli papričky nakrájíme proužky.
5. Do hrnce po vrstvách klademe v tomto pořadí: čajové lístky - galgán - zázvor - bůček - polovina chilli papriček - kapr - zbytek papriček a nakonec završíme galgánem.



- Foto: jeden z účastníků našeho kurzu. Omlouváme se, zapomněly jsme si poznamenat jméno.
6. Na menší pánev nasypeme 5 lžic cukru a necháme zkaramelizovat do hněda. Nebojte se nechat cukr úplně ztmavnout, potřebujeme to. V případě potřeby můžeme přilít pár lžic vody, ale pozor, abyste se nespálili, bude to prskat. Poté nalijeme zkaramelizovaný cukr do hrnce s kaprem.



Foto: jeden z účastníků našeho kurzu. Omlouváme se, zapomněly jsme si poznamenat jméno.

7. V menší misce, ve které se obvykle podává rýže, smícháme rybí omáčku (polovina misky), výluh z čaje, půlku lžičky cukru a směs nalijeme do hrnce.

Viet Food



Foto: Jakub Bukáček

8. Kapra s touto směsí necháme na vysokém ohni probublát 5 minut, poté ztlumíme plamen na minimum a dusíme zhruba 3-4 h. Zprvu vaříme s přikrytou poklicí a na asi posledních 30 minut ji odkryjeme a vaříme, až se zredukuje téměř všechna tekutina. Trochu šťávy si ale necháme, abychom si jí mohli polít rýži. :)



Foto: jeden z účastníků našeho kurzu. Omlouváme se, zapomněly jsme si poznamenat jméno.  
9. Před podáváním posypeme čerstvě namletým pepřem.

Viet Food





Foto:

Jakub Bukáček

10. Pár rad na závěr:- Na tento recept použijte hrnec s větším průměrem, aby se kapr vešel do jedné vrstvy a výsledná chuť se rozležela rovnoměrně do všech kousků.- Kapra můžete lehce před smažit, aby se zatáhl a "zpevnil", pokud nemáte dostatek času na dlouhé vaření. Pokud vás čas netlačí, do hrnce pokladte kapra syrového. - Kapr by měl být zcela ponořený ve směsi, kterou jsme si připravili. Nebojte se, že je to mnoho tekutin, postupně se to zredukuje. - Pokud máte rádi pálivá jídla, klidně přidejte ještě 1-2 papričky.- U pokrmů upravených technikou *kho* je běžné, že jsou trochu slanější, protože to bývají hlavní pokrmy k rýži (tedy obvykle se samostatně bez rýže nejedí). Ostatní jídla, která bývají současně na stole - např. restovaná zelenina, jsou spíše takovým doplňkem a mohou se jít samostatně bez rýže, proto jsou dochucené tak akorát. Nebojte se toho, že bude vaše *cá kho* trochu slanější. Za našich babiček se hlavní jídla záměrně více solila i proto, že byla bída a nebylo co jíst. Aby kousek masa nebo ryby vydržel déle, přesolil se, aby každý dal jen kousínek a spíše jedl rýži (i ta byla prý velice vzácnou surovinou). Navíc v té



době vlastnit ve Vietnamu ledničku je asi jako nyní vlastnit soukromý tryskáč. Sůl tedy pomohla maso uchovat na delší dobu i ve velkých vedrech.- Nejlépe chutná *cá kho* druhý den, kdy vychladne a kusy ryby ztuhnou. Některé rodiny *cá kho* znovu neohřívají, jen rybu nechají zteplát na pokojovou teplotu a podávají ji s horkou rýží. Pokud rybu budete ohřívát znovu, zapněte sporák jen na nižší stupeň, aby se šťáva a suroviny uvnitř nepřipekly. Ve Vietnamu se říká, že *cá kho* je nejchutnější až po 2-3 ohních, tedy až po druhém nebo třetím ohřátí, kdy se šťáva ještě víc vsákne do ryby. Však u té svičkové to je stejné, také nejlépe chutná druhý den :-)- Při úpravě ryb a mořských plodů používejte vždy horkou převařenou vodu, vyhnete se tak nepříjemnému rybímu pachu. Aby se potlačila rybina, používáme nejčastěji citronovou trávu, zázvor, galgán nebo chilli papričky.

11. Línvistické okénko: Cá kho vs. kho cá **Cá kho** = obecně ryba upravená technikou kho, tedy pomalým dušením, až se šťáva téměř zredukuje. **Kho cá** = upravovat rybu technikou kho. Babička mi jednou řekla, že by se každá dívka měla naučit kho cá, než se bude vdávat. Pokud randíte s vietnamským chlapcem, naučte se tuto úpravu ryby, uděláte na jeho maminku velký dojem :-)

Viet Food Friends