



Thít rang cháỵ cạnh - bũček s křupavou kůrkou

13.11.2011 UVAŘTE SI SAMI

Nebyla jsem příliš daleko od pravdy, když jsem hádala, že budete očekávat jako první recept phở, nem rán, nebo bún chá. Nebojte, na všechno dojde :) Pro začátek bych vás chtěla spíše seznámit s jiným pokrmem, který zatím nejspíš neznáte. Vybrala jsem ho jednoduše proto, že pro jeho přípravu potřebuje surovinu, která, troufám si tvrdit, spojuje oba naše národy: bũček.

Jelikož jsme si stanovily za cíl vás seznámit s naší kuchyní v celé její kráse, dnes bych vám ráda představila *thít rang cháỵ cạnh*. Česky bych tento pokrm asi pojmenovala jako *bũček s křupavou kůrkou*.

Thít rang cháỵ cạnh bychom mohli zařadit do kategorie com bình dán. Tedy, je to obyčejné jídlo obyčejných lidí. Zatím vím o jediné restauraci na Sape, která nabízí menu com bình dán. Podniky v centru Prahy zatím kuraz nenašly a drží se zajetých kolejí v podobě phở, nem, bún bo Nam Bo nebo bún chá. Ale kdo ví, třeba se brzy dočkáme vietnamského lidového obedového menu za pár kaček ;)

Suroviny (pro 4 osoby)

- 500 g vepřového bũčku
- 1 menší cibuli
- 2-3 lžice rybí omáčky
- 1 lžicka cukru
- sůl a pepř dle chuti

Postup



1. Cibuli si nakrájíme na kostičky, maso na menší kousky. V drtivé většině receptů se kůže od masa neodkrajuje a je spíše výjimkou kůži odstraňovat. Pokud se rozhodnete kůži ponechat, vězte, že to bude při restování více „prskat“.



© Viet Food Friends

2. Na suché a rozpálené pánvi orestujeme maso. Olej není potřeba, protože samotný bůček vypustí tuk. Pokud byste se přesto báli, že se maso připálí, můžete přidat trochu oleje. Pravidelně míchejte. Až se maso zatáhne a začne se na něm vytvářet zlatavá kůrka, přidáme cibuli a opět promícháme. Dochutíme dvěma lžícemi rybí omáčky a lžičkou cukru, který po zkaramelizování dodá krásnou barvu. Za občasného míchání ještě restujeme 2 - 3 min. Některé rybí omáčky jsou slanější, některé slabší. Proto je lepší ji na začátku použít méně a na závěr ještě celý pokrm dle potřeby a vlastní chuti dochutit. Nyní již zbývá jen posypat čerstvě namletým pepřem a podávat kousky bůčku s rýží.

3. *Tip!*

Jedná se o techniku rang, proto maso restujeme na silném plameni, aby se šťáva z něj rychle odpařila. Také nezapomeňte pravidelně míchat, ať se nepřipalí. Pokud budou mít kousky bůčku křupavou kůrku, připravili jste správně thết rang chày cạch :)Tip! 2

Obvykle se do tohoto pokrmu nepřidávají vajíčka. Já je ale mám ráda, a tak jsem je uvařila na tvrdo, oloupaná jsem je lehce osmahla a v závěru přidala k bůčku.



© Viet Food Friends Napsala Thuy Duong