Gi□m tỏi □t - Nakládaný česnek s čili papričkami

27.11.2014 UVAŘTE SI SAMI

Pokud chodíte často do vietnamských bister, určitě moc dobře znáte nakládaný česnek a není třeba, abych ho tu zdlouhavě představovala. Často jste se nás ptali na jeho recept, proto jsme se ho pokoušely doma samy připravit. Naše pokusy nedopadly úplně podle našich představ a česnek nechutnal tak, jako v bistrech. Teď se mi ale podařilo získat osvědčený recept od šéfkuchaře restaurace H□ Sen Quán (Lotus) ze Sapy, tak skočte na trh pro česnek a pojďme na to! :)

Je to vlastně velice jednoduché, je potřeba dodržet jen pár kroků, aby vám česnek nezmodral a zůstal hezky křupavý.

Suroviny (pro 2 osoby)

- (uvedené množství je na cca 2 zavařovací sklenice)
- 5 paliček česneku
- 10 čili papriček (pokud máte rádi opravdu ostré, klidně přidejte)
- 6 lžiček cukru
- 0,2 l převařené a vychladlé vody
- 0,3 l kvalitní rybí omáčky (např. Nam Ng□ nebo Chin-Su)
- 1 lžíce octa

Postup

1. Oloupaný česnek nakrájíme na tenké (milimetrové) plátky a vložíme je do studené vody s trochou soli. V menším hrnci přivedeme vodu (jinou vodu - bez soli) k varu a vložíme do něj plátky česneku. Po dvou minutách česnek zcedíme a hned jej vložíme do ledové vody. Tyto kroky jsou důležité právě proto, aby vám česnek nezmodral a zůstal křupavý.
2. Do ledové vody s česnekem přidáme nakrájené čili papričky a necháme chvilku odstát.
3. Mezitím ve větší míse smícháme zálivku z cukru, převařené a vychladlé vody, rybí omáčky a octa. Nedoporučujeme používat kovové mísy, protože ocet může reagovat s kovem a vyvolá tak v zálivce lehce “kovovou” příchuť. Ideální jsou skleněné nebo umělohmotné nádoby.
4. Česnek a čili papričky zcedíme a naplníme do čistých zavařovacích sklenic, případně do umělohmotné dózy, a zalijeme zálivkou. Necháme v chladu odstát a od druhého dne můžeme hned servírovat k nudlovým polévkám nebo i jen tak k rýži a masu.
5. Nakládaný česnej lze v lednici uchovávat až měsíc. Aby se nezkazil, nezapomeňte pokaždé nabírat česnek novou čistou lžičkou,

Viet Food Friend

případně nějakou lžičku pro nabírání nechte rovnou ve sklenici.

6. TIP! Pokud máte rádi i nakládaný česnek s bambusem, stačí do této směsi přidat mladé bambusové výhonky (baby bamboo shoots), které jsou hubené a podlouhlé. Než začnete s přípravou česneku, uvařte nejdříve bambus. Celé kusy výhonků vložte do hrnce s vodou, přiveďte k varu, nechce 5 minut probublat, slijte a proces vaření opakujte ještě dvakrát. (Mezitím můžete začít s přípravou česneku.) Poté nechce bambus vychladnout a nakrájejte na plátky. Nakonec stačí bambus přidat do sklenic s česnekem a čili a zalít připravenou zálivkou. Jestli patříte mezi milovníky česneku jako já a nemůžete si ho odepřít ani přes den, dejte si po jídle šálek zeleného čaje. Ten pomáhá neutralizovat pach. Sice to ještě ani potom na líbačku není, ale jako první pomoct poslouží :)

Viet Food Friends