

Nem rán – vietnamské jarní závitky

Je pravda, že udělat doma vietnamské závitky byla výzva, ale není to zase nic tak sci-fi, jak by se mohlo zdát. A to jsem jich napekl hromady (pro babi T. z Nýřan k narozeninám nebo na finále v MS v hokeji...) dokonce dřív, než jsme projeli Vietnam od severu po jih a tam jsme jich ochutnali bezpočetně. Ale je to jako s naším bramborovým salátem, každý má ten svůj nejlepší recept, ale buďte v klidu, Vietnamců je jen (skoro) 100 miliónů ☺. Tak já vám ukážu, jak je dělám já. V tomto receptu se špatně uvádí množství surovin, protože se většinou ani nedělá tak, aby byly jednotlivé suroviny v přesném poměru. Před přípravou možná také doporučuji podívat se na nějaký video recept, ale když si představíte, že byste dělali něco jako směs na naše karbanátky, tak to možná půjde jednoduše.

Porce: jak to vyjde

Suroviny (množství cca):

- 500 g vepřový bůček
- skleněné nudle - mien
- 250 g malé krevety nebo krabí tyčinky (nemusí být)
- houba Jidášovo ucho – stačí pár kousků(sušené Jidášovo ucho se zalije horkou vodou a nechá nabobtnat)
- 2-3 vejce
- 1-2 x mrkve, 1 x kedluben
- 1 x brambor – na proužky jullien (čti žilien)
- dvě hrsti klíčků mungo
- svazek koriandrusvazek jarní cibulky
- rybí omáčka
- rýžový papír
- černé pivo nebo voda
- olej na smažení

Omáčka:

- 60 g cukru
- 3-4 špetky soli
- 2 lžíce rybí omáčky
- 20 ml octa
- 225 ml vody
- česnek, kedluben, mrkev, chilli, mletý pepř

Pozor na rýžový papír, jsou dva druhy rýžového papíru. Na **jarní závitky (smažené)** musíte použít rýžový papír, který má na obalu zelený kruh a jmenuje se **Bánh Da Nem**. Ten, který ho tam nemá, se používá na **letní závitky (jmenuje Bánh Tráng)**, které se **nesmaží (závitky Nem**

Nem rán – vietnamské jarní závitky

cuốn) a plní se například čerstvou zeleninou, nudlemi, krevetami a vietnamskou sekanou (tu prodávali do novin ve vlaku, když jsme jeli na ostrov Cat Ba – bohužel jsme měli zrovna žaludek na vodě, ale naštěstí jen 2 dny, pak už jsme ochutnávali všechno možné i nemožné ☺).

Postup:

Bůček si semeleme nadrobno, přidáme skleněné nudle – mien, které jsme namočili cca na 15 min. do teplé vody (nenechávejte je ve vodě moc dlouho, jinak se z nich stane rosol), přidáme vejce, zeleninu – mrkev, kedluben, bramboru, houby, klíčky mungo, koriandr, jarní cibulku a promícháme. Ochutíme rybí omáčkou (tu jsem si chtěl dovézt z ostrova Phu Quoc, kde je její tradiční výroba, ale jelikož se nesmí vyvážet, což jsem nevěděl, tak před odletem začali vyvolávat Mr. Berka, Mr. Berka. Nakonec se ukázalo, že policii vadila rybí omáčka, která se prodává většinou

ve skleněných lahvích a pokud by v zavazadle praskla, tak by se muselo evakuovat celé letadlo ☹, takže jsem jí tam musel nechat a zvěčnit se do celní knihy za porušení předpisů – naštěstí bez pokuty).

Ale zpět k závitkům. Připravíme si mělký talíř, kam si dáme trochu vody (nebo černého piva), rýžový papír v něm zlehka namočíme, hned vyndáme a dáme na pracovní desku. Papír začne měknout. Nabereme si necelou lžíci směsi a umístíme ji cca 3 cm od okraje, můžeme si pomoci mokřýma rukama a směs vytvarujeme přes celý papír. Jednou zarolujeme a přehneme oba okraje dovnitř a dorolujeme. Smažíme ve větší vrstvě oleje nebo ve fritovacím hrnci do zlatova. Závitky můžete jíst samotné pouze s níže uvedenou omáčkou anebo s nudlemi bún, čerstvými bylinkami (koriandr, vietnamská máta, perila) a samozřejmě opět s omáčkou, do které se dávají nudle bún, aby se rozlepily.

Omáčka: smícháme teplou vodu s cukrem, octem a rybí omáčku. Osolíme a opeříme. Přidáme najemno nakrájený česnek, trošku chilli, mrkev a kedlubnu na ozdobné kyticčky a podáváme k závitkům (omáčka může být teplá nebo i jen vlažná).

Tip: pokud chcete, aby byly závitky hodně křupavé, vyzkoušejte rýžový papír namáčet v černém pivě.