






## CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu [www.sambalshop.cz](http://www.sambalshop.cz)

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



## HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách [www.sambalshop.cz](http://www.sambalshop.cz) najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

### VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. [sambalshop.cz/vyfoťaposli](http://sambalshop.cz/vyfoťaposli)



# Nem Rán (Chả giò)

vietnamské jarní smažené závitky



PŘÍPRAVA



30 MINUT

VAŘENÍ



15 MINUT

PORCÍ



4 PORCE

KUCHYNĚ



VIETNAMSKÁ

## SUROVINY

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 50 g skleněných nudlí Vermicelli   | <input type="checkbox"/> 250 g mletého vepřového boku |
| <input type="checkbox"/> 1 menší cibule                     | <input type="checkbox"/> 2 vejce                      |
| <input type="checkbox"/> 2 stroužky česneku                 | <input type="checkbox"/> 2 lžíce rybí omáčky          |
| <input type="checkbox"/> 1/2 kedlubny                       | <input type="checkbox"/> 1 lžíce cukru                |
| <input type="checkbox"/> 1 mrkev                            | <input type="checkbox"/> sůl, černý pepř              |
| <input type="checkbox"/> 1 hrst stonků z koriandru          | <input type="checkbox"/> 12 kusů rýžových papírů      |
| <input type="checkbox"/> 1 hrst černých hub (jidášovo ucho) | <input type="checkbox"/> 500 ml oleje na smažení      |

## POSTUP

### Příprava surovin na náplň

1. Skleněné nudle: Nudle namočte na 2 minuty do horké vody. Poté scedte a namočte na 2 minuty do ledové vody, aby se zastavil proces vaření. Nudle znovu scedte a pomocí utěrky z nich vymačkejte přebytečnou vlhkost. Pomocí nůžek nastříhejte nudle na délku 2 - 4 cm.
2. Černé houby: Namočte je na 15 minut do misky s horkou vodou a přikryjte víkem. Vyjměte střed, který je tvrdý a nepoddajný. Poté je nakrájejte na tenké plátky, zachovejte stejnou délku jako u nudlí, asi 2 - 4 cm.
3. Zelenina: Mrkev a kedlubnu nakrájejte na proužky Juliene.
4. Koriandr: Stonky koriandru nakrájejte na cca 1 cm části.
5. Ostatní: Cibuli a stroužky česneku nakrájejte na jemné kostičky.

### Příprava náplně

1. Ve větší míse rozšlehejte vejce, rybí omáčku, černý pepř, sůl a cukr. Přidejte nudle, mleté vepřové maso, houby, mrkev, kedlubnu, koriandr, cibuli, a česnek.
2. Důkladně promíchejte vidličkou nebo rukama. Míchejte dokud není směs homogenní.
3. Náplň lze skladovat a uchovávat v chladu v uzavřené těsné nádobě až 1 den.

### Balení závitků

1. Připravte si vodu na namáčení rýžového papíru - do široké mělké zapékačkové mísy nebo extra velké mísy přidejte teplou vodu a cukr. Cukr šlehejte, dokud se zcela nerozpustí. Pokud není vody dost, aby byl rýžový papír zcela ponořený, dolijte další vodu.

2. Připravte si pracovní místo s dřevěným prkénkem (větším než rýžový papír), který pohltí přebytečnou vodu.
3. Vložte rýžový papír do vody na cca 5 sekund. Vyjměte ho z vody a nechte ho asi minutu ležet na prkénku, aby změkkl.
4. Tuto dobu využijte k nabrání náplně na rýžový papír a vytvarování náplně do požadované velikosti a délky pro jarní závitky.
5. Na spodní třetinu rýžového papíru vycentrujte 2 vrchovaté polévkové lžíce náplně. Prsty vytvarujte náplň do velikosti a délky malé klobásy.
6. Skládání jarní rolky - spodní okraj rýžového papíru zvedněte nad náplň. Náplň zastrčte dovnitř a vytlačte přebytečný vzduch zepředu a ze stran. Přeložte obě boční strany rýžového papíru. Poté rolku srolujte zespodu nahoru a přeložení dokončete. Vlhký rýžový papír se sám utěsní.
7. Jarní závitky pokládejte po velkého plechu na pečení a dbejte na to, aby mezi jednotlivými závitky zůstala mezera tak, aby se k sobě nepřilepily.
8. Po srolování všech jarních závitků je dejte na 30 minut až 1 hodinu do chladničky, aby se vsákla přebytečná vlhkost.

### Smažení závitků (první smažení)

1. Ve větší pánvi rozehřejte rýžový olej na středně vysokou teplotu (160 st.C.).
2. Do rozpáleného oleje vložte jarní závitky spojem dolů (vždy jen 4 - 6 ks, podle toho, jak máte velkou pánev). Mezi jednotlivými závitky by mělo být dost místa, aby se při smažení k sobě nepřilepily.
3. Závitky takto smažte po dobu přibližně 5 minut z každé strany.
4. Udržujte teplotu oleje stále středně nízkou kolem 160 st.C. a smažte dokud jarní závitky nezískají světle žluto-zlatou barvu.
5. K vyjmutí jarních závitků z oleje použijte kuchyňské kleštičky. Položte závitky na velký talíř vyložený papírovou utěrkou, aby se přebytečný olej mohl vstřebat. Poté je přeneste na plech s drátěnou mřížkou, aby vychladly.
6. Nechte jarní závitky odpočívat při pokojové teplotě alespoň 1 hodinu nebo je přikryjte a nechte odpočívat v lednici přes noc.

### Smažení závitků (druhé smažení)

1. Ve větší pánvi rozehřejte rýžový olej na vyšší teplotu (200 st.C.).
2. Do rozpáleného oleje vložte před smažením jarní závitky.
3. Závitky smažte za občasného obrácení po dobu přibližně 2 - 4 minuty.
4. Udržujte teplotu oleje stále středně nízkou kolem 400 st.C. a smažte dokud jarní závitky nezískají tmavě zlatavou barvu.
5. K vyjmutí jarních závitků z oleje použijte kuchyňské kleštičky. Položte závitky na velký talíř vyložený papírovou utěrkou, aby se přebytečný olej mohl vstřebat. Poté je přeneste na servírovací talíř a po částečném vychladnutí můžete konzumovat.