Bún chả - grilovaný vietnamský bůček

Ingfredience

vepřový bůček bez kosti: **300** g
rýžové nudle Bún: **150** g
cibule: **1** ks
česnek - stroužky: **2** ks
rybí omáčka: **2** PL
třtinový cukr: **3** PL
sójová omáčka: **1** PL
citrónová nebo limetková šťáva: **2** PL
Na zálivku:
rybí omáčka: **1** PL
česnek - stroužky: **1** ks
třtinový cukr: **1** PL
limetková šťáva: **1** PL
vlažná voda: **2** PL
chilli dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Bůček nakrájíme na tenké plátky (asi 4 mm). Smícháme rybí omáčku, třtinový cukr, prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou cibuli, sójovou omáčku a limetkovou šťávu. Do této marinády naložíme bůček a necháme marinovat do druhého dne. Poté maso ugrilujeme z obou

stran dotmava. Smícháme všechny…

Bún chả - grilovaný vietnamský bůček - recept

Bůček nakrájíme na tenké plátky (asi 4 mm). Smícháme rybí omáčku, třtinový cukr, prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou cibuli, sójovou omáčku a limetkovou šťávu. Do této marinády naložíme bůček a necháme marinovat do druhého dne. Poté maso ugrilujeme z obou stran dotmava. Smícháme všechny ingredience na zálivku a necháme chvíli odstát.

Nudle Bún připravme podle návodu na obalu a podáváme společně se zálivkou k hotovému masu.

Grilovaný vietnamský bůček Bún chả můžeme připravovat i v troubě na plechu, na který položíme grilovací mřížku, aby mohl odkapávat přebytečný tuk.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí