

Grilovaný bůček Chiang Mai

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- kořen koriandru 4 ks
- koriandrová semínka 2 lžíce
- vepřový bůček 400 g
- hnědý cukr 1.2 lžička
- sojová omáčka 2 lžíce
- ústřicová omáčka 60 ml
- černý pepř 1.2 lžička
- **Omáčka k namáčení**
- tamarindová voda 125 ml
- tmavý cukr 1 lžička
- sušený drcený galangal 1.2 lžička
- sušené chilli 1.2 lžička
- koriandrová nať 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

1

Tamarindovou vodu si uděláte tak, že ve dvou deci vody povaříte pomalu 30 minut lžící tamarindové

pasty a lžičku tmavého cukru. Na omáčku poté smíchejte v misce všechny přísady a odložte stranou.

2

Ve hmoždíři rozetřete koriandrový kořen, koriandrová semínka a česnek na pastu. Bůček dejte do velké mísy. Přidejte připravenou pastu, cukr, sójovou omáčku, ústřicovou omáčku a pepř. Dobře promíchejte. Přikryjte, dejte do lednice a nechte pár hodin marinovat (ideálně přes noc).

3

Grilujte na středně rozehřátém grilu 8–10 min z každé strany. Pokrájejte na 2 cm široké proužky. A máte hotovo. Namáčejte do omáčky.

Poznámka:

bůček - vykoštěný a tence nakrájený