

Vietnamské bagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka, na plátky 200 g
- Olej na smažení 1 ks
- Dlouhá bageta, nakrájená na čtvrtiny 1 ks
- Jarní cibulka, nasekaná 2 ks
- Okurky, nakrájené na šikmé plátky 1.2 ks
- Mrkev, nakrájená na nitky 1 ks
- Čerstvý koriandr 2 hrst
- Mátoových lístků 3 ks
- Dlouhá červená chilli paprička 1 ks
- Pažitková majonéza: 1 ks
- Majonéza 75 g
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Čerstvě vymačkaná šťáva z citronu 2 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte pažitkovou majonézu: všechny potřebné suroviny smíchejte v nekovové míse a dejte stranou. Plátky panenky zprudka opečte na oleji a podle chuti je osolte a opepřete. Jednollivé kusy bagety podélně nařízněte (ne zcela), vnitřkem pomažte majonézou a dovnitř vyskládejte maso, jarní cibulku, okurku, nitky mrkve a zasypte koriandrem, mátou a chilli papričkou nakrájenou na nudličky.

