Masové kuličky ve vietnamském stylu

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- sůl 2 lžička
- koriandrová nať 10 g
- vietnamská rybí omáčka 5 lžíce
- vejce 1 ks
- jarní cibulka s natí 2 ks
- studená vařená rýže 100 g
- mleté vepřové maso 500 g
- červené chilli papričky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Vietnamská kuchyně vůbec není kořeněná, jak by se od jejího původu možná dalo očekávat, ale je plná čerstvých bylinek, stejně jako tyto masové kuličky. Při jejich vaření nevznikne žádná omáčka, takže ji musíte nahradit jinak - zde se přímo nabízí použít jednu z asijských tajemných lahviček, vietnamskou rybí omáčku nuoc mam nebo ještě lépe nuoc cham, která není tak slaná, ale obsahuje i sladké tóny a poslouží dobře především jako dip. Nemusíte si tyhle tajemné názvy pamatovat, prostě jen běžte do první asijské večerky a řekněte si o rybí omáčku, případně dodejte, že chcete tu, která není na vaření, ale používá se rovnou za studena.

Namáčecí omáčku tu využijete hned nadvakrát, když jako přílohu zvolíte asijské nudle. Ať už vaječné

nebo rýžové, jakmile je uvaříte a scedíte, hned se slepí. Ovšem jen do okamžiku, než je - jak jinak než s pomocí hůlek - přenesete do této výrazné omáčky. Tam se opět oddělí, takže s nimi nemusíte bojovat, ale můžete je elegantně pojídat (a tentokrát tato slova skutečně zahrnují i mlaskání a srkání).

Z koriandru otrhejte jen lístky, stonky nepoužívejte, a nasekejte nahrubo. Cibulkám odřízněte kořínky a zavadlé konce natě, případně sloupněte vrchní zaschlou a poškozenou vrstvu. Umyjte, a to včetně záhybů v nati, kde se může držet hlína nebo písek, podélně rozčtvrťte a nakrájejte nadrobno.

Rýži smíchejte s vajíčkem, bylinkami a cibulkou, pak přidejte maso a jednu zarovnanou lžičku soli (případně méně, pokud už je maso solené). Dobře promíchejte. Ověřte si na malém vzorku ochucení a případně ho dolaďte. Směs rozdělte na 4 díly a z každého utvořte navlhčenýma rukama 6 - 8 kuliček o velikosti kolem 3 cm.

Přiveďte k varu 1 litr vody, osolte zbývající solí a přilijte 1 lžíci rybí omáčky. Do vroucí vody vložte všechny kuličky a ztlumte žár plotýnky, aby se voda nezačala znovu vařit, ale stále zůstávala velmi horká. Tímto pomalým varem, kterému se říká pošírování, kuličky nechte zvolna, téměř nepozorovaně vařit 10 minut, až budou uvnitř provařené. Nelekněte se, že maso zůstalo velmi bledé, téměř bílé; to se u pošírovaného masa předpokládá. Následně ještě můžete kuličky rychle a zprudka opéct na pánvi, aby získaly barvu a dodatečnou chuťovou dimenzi, není to ale nutné. Podrobnosti najdete o pár řádků níže.

Kuličky podávejte s omáčkou k namáčení, kterou připravíte pro každou osobu zvlášť v samostatné misce, a to naředěním 1 lžíce rybí omáčky takovým množstvím studené vody, aby vám její chuť byla příjemná. Dětem ji ředím v poměru 1:10, dospělým méně - nechte se vést pokyny svého vlastního chuťového řídícího centra. Do omáčky vhoďte nadrobno pokrájenou očištěnou a semínek zbavenou chilli papričku a nebojte se do ní přidat i další koriandr, opět nahrubo nasekaný.

Pokud chcete k masu podávat dlouhé vařené nudle jakéhokoli typu, nabízí se tu možnost využít slabý vývar, ve kterém se vařily kuličky. Povařte v něm nudle podle návodu na obalu a kuličky zatím umístěte do rozehřáté pánve s trochou oleje. Můžete je tu lehce opéct, získají tím trochu barvy a hlavně neztratí teplo, než se uvaří těstoviny. Nudle sceďte a rozdělte na talíře, přidejte kuličky a obojí pak u stolu namáčejte do připravené omáčky.