

Vietnamské knedlíčky Bahn Bao

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **náplň**
- jarní cibulka 1 svazek
- lístky koriandru 1 svazek
- solamyl 1 lžíce
- vepřové maso ve vlastní šťávě Hamé 340 g
- křepelčí vejíčka 20 ks
- sójová omáčka Vasco da Gama 1 lžíce
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- **těsto**
- sůl 1 lžička
- kokosové mléko 200 ml
- kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- hladká mouka 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve dáme vařit křepelčí vejíčka. Vložíme do studené vody a od momentu varu vaříme asi 2 minuty. Pak vejíčka ochladíme pod proudem studené vody a trpělivě oloupeme.

Vepřové ve vlastní šťávě od Hamé nakrájíme na drobné kousky. Smícháme v míse se sójovou omáčkou Vasco da Gama, nadrobno nakrájenou jarní cibulkou, nasekaným koriandrem a pepřem. Pořádně promícháme, dosolíme a zapracujeme solamyl.

Všechny suroviny na těsto dáme do hnětače a vypracujeme hladké těsto. Vyklopíme ho na pomoučněný vál, vytvarujeme do válečku a nakrájíme na 20 stejně velkých dílů. Každý kousek těsta zformujeme do kuličky, kterou následně zploštíme, aby vznikly přibližně stejné oválné placky, silné asi půl centimetru.

Doprostřed každé placky dáme lžící masové směsi a jedno křepelčí vajíčko. Dáváme pozor, aby okraje byly volné - budou se pak lépe spojovat. Pečlivě stiskneme okraje k sobě. Knedlíčky Bahn Bao vaříme v bambusovém napařováčku.

Vietnamské knedlíčky Bahn Bao podáváme jako hlavní chod.