

Vietnamské vepřové špízy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Vepřová krkovička bez kosti, v celku 1 kg
- Sůl s 12 bylinkami - dle chuti 2 špetka
- Jarní cibulka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rybí omáčka 70 ml
- Třtinový cukr 45 g
- Tenké plátky bagety k podávání 10 ks
- Na mrkvový salát: 5 ks
- Světlý ocet 125 ml
- Cukr 2 lžíce
- Mrkev, nakrájená na mandolíně na tenké nudličky 4 ks
- Čerstvý koriandr 2 hrst
- Dlouhé chilli papričky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Vietnam

Počet porcí: 5

Postup:

Vepřové maso nakrájejte na dlouhé asi centimetr široké nudličky, dejte je do mísy, osolte a smíchejte s nadrobno nasekanou jarní cibulkou, utřeným česnekem, rybí omáčkou a cukrem a dejte na 20 minut marinovat do lednice. Mezitím udělejte mrkvový salát. Ocet nalijte do rendlíku, vsypte cukr a na středním plameni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Nechte zcela vychladnout, nejlépe v

lednici. Pak roztok smíchejte s mrkví, koriandrem a nudličkami chilli papriček. Maso navlékněte na špejle a opečte na grilovací pánvi z každé strany 5 minut. Podávejte dohromady, špízy a mrkvový salát, doplněné plátky bagety.

Poznámka:

20 minut marinování