

Hot & Sour

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Kyselost z octa, pálivost z pepře

Čínská Suan La Tang nestojí jen na chilli. Charakteristické teplo vytváří bílý pepř, zatímco černý nebo rýžový ocet přináší kyselost. Tofu, houby a bambus dodávají kontrast měkkých, pružných a křupavých textur.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Málo kyselá	Po lžičkách přidejte ocet až po ztlumení; vždy znovu ochutnejte.
Málo pálivá	Rozmíchejte bílý pepř v troše vývaru a přidejte po částech.
Příliš hustá	Zředte horkým vývarem; další ocet přidejte až po úpravě hustoty.
Vejce tvoří hrudky	Příště lijte tenkým pramínkem do pomalu rotující polévky a chvíli nemíchejte.

Jak řídit hustotu

- Škrob vždy rozmíchejte ve studené vodě.
- Před nalitím suspenzi znovu promíchejte, protože rychle sedimentuje.
- Přilévejte po částech a každou dávku krátce provařte.
- Po přidání vajec už polévku nezahušťujte bez opatrného rozmíchání.

Ocet a bílý pepř

Čínský černý ocet je hlubší a lehce sladový, rýžový ocet je čistší a ostřejší. Bílý pepř dává typické zahřívající teplo. Obě složky přidávejte pozdě, aby zůstaly výrazné.

Textury v jedné misce

- Tofu: měkké, ale nakrájené na pevné proužky.
- Jidášova ucha: pružná a křupavá.
- Shiitake: masitá chuť a vůně.
- Bambus: svěží křupnutí bez dlouhého vaření.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 150 g pevného tofu nakrájeného na tenké proužky
- 120 g vepřové panenky nebo kýty nakrájené na tenké proužky
- 1,2 l kuřecího nebo zeleninového vývaru
- 20 g sušených jidášových uší a 4 sušené shiitake, předem namočené
- 120 g bambusových výhonků v proužcích
- 3 lžíce světlé sójové omáčky a 3 až 4 lžíce čínského černého nebo rýžového octa
- 1 až 2 lžičky bílého pepře podle chuti
- 3 lžíce kukuřičného škrobu rozmíchané v 5 lžících studené vody
- 2 vejce lehce rozšlehaná
- 1 lžička sezamového oleje, jarní cibulka a chilli olej k podávání

Osm kroků

1. Připravte suroviny - Namočené houby, tofu, bambus a maso nakrájejte na podobně tenké proužky, aby se vařily rovnoměrně.
2. Uvařte základ - Vývar přiveďte k mírnému varu a vložte shiitake, jidášova ucha, bambus a maso.
3. Přidejte tofu - Po několika minutách opatrně vložte tofu a už nemíchejte prudce, aby se proužky nerozpadly.
4. Základně dochuťte - Přidejte sójovou omáčku a část octa. Finální kyselost upravíte až po zahuštění.
5. Zahustěte postupně - Škrobovou suspenzi znovu promíchejte a za mírného varu přilévejte po částech, dokud polévka lehce neobaluje lžíci.
6. Vytvořte vaječné stužky - Polévku pomalu roztočte a vejce lijte tenkým pramínkem. Několik sekund nemíchejte.
7. Doladte pálivost a kyselost - Ztlumte teplotu a přidejte bílý pepř a zbytek octa po menších dávkách.
8. Dokončete a podávejte - Vmíchejte sezamový olej, posypte jarní cibulkou a podávejte ihned; chilli olej nabídněte zvlášť.

Bezpečná práce s masem a vejci

Syrové maso držte odděleně od hotových surovin. Polévku po přidání masa a vajec důkladně provařte; zbytky rychle zchladíte a uložte do lednice.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta na polévku Hot & Sour 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-polevku-hot-sour-50-g>

Thai Dancer Rýžový ocet 300 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/ryzovy-ocet-300-ml>

Lee Kum Kee Světlá sójová omáčka 500 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sojova-omacka-lee-kum-kee-svetla-500-ml>

Twin Elephants Bambusové výhonky proužky 227 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/bambusove-vyhonky-prouzky-227-g>

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sezamovy-olej-150-ml>

Nejčastější chyby

- Ocet se vaří příliš dlouho a kyselost zploští.
- Všechny škrob se nalije naráz a vývar je rosolovitý.
- Vejce se prudce zamíchá a vytvoří drobné hrušky místo stužek.
- Tofu se krájí příliš jemně nebo se po vložení agresivně míchá.

Podávání a obměny

- Chilli olej podávejte zvlášť, aby si každý upravil pálivost.
- Pro bezmasou verzi použijte zeleninový vývar a více tofu.
- Maso lze vynechat nebo nahradit kuřecím; proužky musí být tenké.

Alergeny a etiketa

Sójová omáčka obsahuje sóju a často také pšenici. Hotová pasta může obsahovat další alergen. Vejce jsou součástí receptu; při náhradách vždy rozhoduje etiketa konkrétního výrobku.

Uložení a ohřev

Polévku rychle zchladte a uložte zakrytou. Ohřívejte pomalu a podle potřeby zředte vývarem. Ocet, pepř a jarní cibulku doladte znovu až při podávání.