

Skleněné nudle: rychlý tahák

Nejsou jedna surovina. Tenké hrachové a mungo nudle i pružnější batátové nudle se po přípravě zprůsvitní. Typ škrobu a návod na balení určují volbu i přípravu.



Rozdíly, které pomohou při výběru

Typ	Co čekat	Použití
Hrachový + mungo škrob	Tenké jemné prameny; obvykle rychlá hydratace.	Vývar, závitky, salát.
Batátový škrob	Silnější a výrazně pružný skus.	Japchae a sytější wok.
Rýžové nudle	Po přípravě jsou spíše bílé a méně průsvitné.	Pancit bihon, pho a další jídla podle typu.

Pět kontrolních bodů

Krok	Praktický kontrolní bod
1. Etiketa	Ověřte zdroj škrobu, alergenů a návod dané značky.
2. Voda	Použijte teplotu a čas z obalu, ne z jiného druhu nudlí.
3. Skus	Pro pánev nechte rezervu: nudle se ještě prohřejí v omáčce.
4. Scezení	Scedte včas a jemně oddělte prameny.
5. Dokončení	Přidejte do vývaru při podání nebo do pánve až na závěr.

Skleněné nudle nejsou totéž co bílé rýžové nudle. U konkrétního balení čtěte složení; zdroj škrobu se může lišit.

Než zapnete sporák

Nejdříve nakrájejte zeleninu a rozmíchejte omáčku. Připravte cedník a talíř na hotové nudle. Po scezení už tenké prameny nenechte čekat ve vodě ani v horkém hrnci.

Kontrola jedním pramenem

Nudli vytáhněte před koncem doporučené doby. V polévce má být při podání měkká; do pánve ji scedte pružnější, protože se ještě prohřeje s omáčkou.

Pánev, salát a řešení chyb



Zeleninové japchae pro 2 porce

Suroviny: 180 g batátových skleněných nudlí, 1 mrkev, 1/2 cibule, 120 g žampionů nebo shiitake, 100 g špenátu, 2 lžičce světlé sójové omáčky, 1 lžička cukru, 1 stroužek česneku, 1 lžička sezamového oleje, olej na pánev a sezam podle chuti.

Postup: Nudle uvařte podle obalu do pružna a scedte. Odděleně krátce opečte mrkev, cibuli a houby; špenát nechte jen zavadnout. Přidejte česnek, nudle a rozmíchanou sójovou omáčku s cukrem. Krátce spojte a po odstavení vmíchejte sezamový olej.

Když výsledek nesedí

Potíž	Příčina a náprava
Slepené	Dlouho čekaly po scezení; promíchejte je s omáčkou hned.
Měkké a lámavé	Příliš dlouhá první fáze nebo dlouhé míchání; zkrátte ji.
Tuhé	Podle obalu krátce dovařte a ochutnejte.
Vodnaté	Nudle špatně okapané nebo příliš omáčky; dávkujte po lžících.

Do vývaru nebo studené misky

Do polévky vložte připravené nudle až při podávání. Pro studený salát je po uvaření zchladte, dobře okapejte a potom spojte se zálivkou; přebytečná voda by ji zředila.

Alergeny

Samotný škrob nedokazuje bezlepkovost hotového jídla. Sójová omáčka může obsahovat pšenici; při dietním omezení kontrolujte etiketu všech surovin.