

Čirý vývar, pružné nudle, bohaté obložení



Jemný vývar a kontrast čerstvých surovin

Kosti nejprve spařte, vývar táhněte zvolna a nudle vařte zvlášť. Misku doplňte vepřovým masem, krevetami, vejci a čerstvými bylinkami.

Čirý vývar

Po spaření kostí vařte bez prudkého bublání a bez zbytečného míchání.

Pružné nudle

Tapiokovo-rýžové nudle krátce blanšírujte po porcích a ihned rozdělte do misek.

Bohaté obložení

Maso, krevety a křepelčí vejce připravte zvlášť; v misce je ohřeje až horký vývar.

Čtyři jistoty

1 Kosti nejprve spařte

Krátké předvaření odstraní pěnu a nečistoty před založením čistého vývaru.

2 Táhněte zvolna

Prudký var zakalí vývar; pěnu sbírejte a zbytečně nemíchejte.

3 Nudle vařte zvlášť

Škrob nesmí přejít do hrnce s vývarem. Porce připravujte těsně před podáváním.

4 Obložení skládejte nakonec

Bylinky, klíčky, smažený česnek a chilli patří do hotové misky, ne do dlouhého varu.

Pět surovin pro domácí verzi



Přímé odkazy

1

Sagiang tapiokové rýžové nudle 400 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Squid rybí omáčka 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Cocinort krevetový bujón sypký 1 kg[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Flying Goose Sriracha 455 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Lee Kum Kee česneková chilli omáčka 368 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Základ chuti

Rybí omáčka a krevetový bujón jsou koncentrované. Přidávejte je po částech a vývar vždy ochutnejte.

Nudle po porcích

Vařte je v samostatné vodě těsně před podáváním. Vývar zůstane čirý a nudle pružné.

Hủ Tiếu Nam Vang pro 6 porcí



Hlavní suroviny

- 1,5 kg vepřových kostí
- 400 g vepřové kýty
- 300 g mletého vepřového
- 300 g syrových krevet
- 12 křepelčích vajec
- 500 g tapiokovo-rýžových nudlí
- 1 cibule a sušené krevety
- 3 lžice rybí omáčky
- klíčky, pažitka, celer a limeta

Postup

1 Spařte kosti

Kosti pět minut předvařte, slijte a důkladně opláchněte.

2 Táhněte vývar

Zalijte čistou vodou, přidejte opečenou cibuli a sušené krevety. Dvě až tři hodiny jen mírně vařte.

3 Připravte obložení

Kýtu uvařte ve vývaru, mleté maso orestujte, krevety krátce povařte a vejce uvařte natvrdo.

4 Uvařte nudle

Nudle namočte podle obalu a blanšírujte po porcích v samostatné vodě.

5 Sestavte misky

Přidejte maso, krevety a vejce, zalijte vroucím vývarem a dokončete klíčky, bylinkami, limetou a chilli.