

# Bami Goreng

Rychlý tahák · přesně 2 strany



## Čtyři pravidla pružných nudlí

- Nudle připravte podle etikety jen do pružna a dobře je slijte.
- Wok předem rozpalte a suroviny restujte po menších dávkách.
- Pevnou zeleninu přidejte dříve, listovou až těsně před nudlemi.
- Ketjap manis přidejte v závěru, aby se nepřipálil.

## Poměr chutí

Sladkost: ketjap manis · pálivost: sambal · slanost: světlá sójová omáčka · svěžest: acar, okurka a limeta.

## Pořadí ve woku

- Bílkovinu opečte zvlášť a odložte.
- Aromata a vejce restujte před zeleninou.
- Zeleninu nechte křupavou; nepodlévejte ji.
- Nudle přidejte až do horkého woku a rychle prohazujte.
- Omáčky odměřte předem a hotové jídlo ihned rozdělte na talíře.

## Před zapnutím plotny

Nudle slijte, maso osušte, zeleninu nakrájejte a omáčky odměřte. Samotné restování je rychlé a na hledání surovin nezbývá čas.

# Recept pro 4 porce

## Suroviny

- 400 g pšeničných nebo vaječných nudlí
- 300 g kuřecího stehna, krevet nebo tofu
- 3 vejce
- 150 g bílého zelí
- 1 mrkev a 2 hrsti pak choi
- 2 šalotky a 3 stroužky česneku
- 1–2 lžičky sambalu
- 2–3 lžíce ketjap manis
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- olej, jarní cibulka, acar, okurka a krekrý



## Postup

1. Připravte nudle — Uvařte je podle etikety jen do pružna, důkladně slijte a oddělte. Nesmějí být rozměklé ani mokré.
2. Opečte bílkovinu — Kuře, krevety nebo tofu zprudka opečte a odložte, aby se později nevysušily.
3. Rozvoňte základ — Na oleji krátce orestujte šalotku, česnek a sambal. Přidejte vejce a nechte je lehce ztuhnout.
4. Přidejte zeleninu a nudle — Nejprve krátce opečte pevnou zeleninu, potom vložte nudle a prohazujte na vysokém žáru.
5. Dochutěte a podávejte — Vraťte bílkovinu, přidejte ketjap manis a sójovou omáčku. Krátce prohodte a ihned servírujte.

## Rychlá oprava

Slepené nudle: byly převařené nebo mokré. Vodnaté: wok byl studený nebo přeplněný. Hořké: ketjap manis se přidal příliš brzy.