

Pancit Bihon bez rozvařených nudlí

Filipínské smažené nudle pro 4 porce krok za krokem

Pancit Bihon má být vláčný, ale ne mokrý. Tenké nudle se jen změkčí, maso a zelenina se připraví zvlášť a nudle nakonec vstřebají odměřený vývar přímo v pánvi.

Suroviny na 4 porce

Nudle, maso a zelenina

- 225-250 g suchých tenkých nudlí bihon
- 200 g kuřecích stehen bez kosti, tenké proužky
- 150 g vepřové kýty nebo krkovice, tenké proužky
- 180 g bílého zelí, jemné proužky
- 1 střední mrkev, tenké nudličky
- 100 g cukrového hrášku
- 1 cibule a 3 stroužky česneku
- 2 lžice neutrálního oleje

Vývar a dochucení

- 350 ml nesoleného kuřecího vývaru
- 45 ml filipínské sójové omáčky
- 1 lžice ústřicové nebo rybí omáčky, volitelně
- 1/2 lžičky čerstvě mletého pepře
- 1-2 lžičky calamansi nebo limetkové šťávy
- 2 jarní cibulky nebo hrst celerových listů
- calamansi či limetka k podávání

Sójová a hotové směsi už obsahují sůl. Dochucujte až po vstřebání vývaru.

Příprava před smažením

1. Změkčete nudle

Namočte je podle obalu jen do chvíle, kdy se dají ohnout. Uvnitř mají zůstat pevné. Slijte je a nenechávejte stát ve vodě.

2. Vše nakrájejte

Maso, zeleninu a aromatický základ mějte v oddělených miskách. Tenké stejnoměrné proužky se připraví rychle a současně.

3. Smíchejte tekutinu

Vývar spojte se sójovou omáčkou a pepřem. Začněte 300 ml a zbytek přídávejte jen podle savosti konkrétních nudlí.

Kolik tekutiny je správně?

Nudle mají tekutinu postupně vypít, ne v ní plavat. Připravte si 350 ml, ale posledních 50 ml přídávejte po lžících pouze tehdy, když jsou nudle ještě pevné a pánev už suchá.

Časový plán

15 min příprava • 20-25 min vaření • 4 porce • velká pánev nebo wok

Pancit Bihon krok za krokem

Šest kroků od aromatického základu k vláčným nudlím

1

Opečte maso

Silně rozehřejte pánev, přidejte polovinu oleje a maso. Kuře tepelně upravte na bezpečných 74 °C; potom vše vyjměte na talíř.

2

Zelenina zůstane svěží

Přidejte zbytek oleje, cibuli a česnek. Po 30 sekundách vmíchejte mrkev, zelí a hrášek. Restujte 2-3 minuty a odložte k masu.

3

Vytvořte základ

Do pánve nalijte 300 ml ochuceného vývaru a přiveďte k mírnému varu. Uvolněte ze dna všechny opečené kousky.

4

Nudle nechte vstřebávat

Přidejte slitý bihon. Zvedejte a obračejte kleštěmi 3-5 minut. Další vývar přidávejte po lžících, jen když je pánev suchá.

5

Vraťte náplň

Když jsou nudle pružné a téměř hotové, vraťte maso a zeleninu. Jemně prohazujte 1-2 minuty, aby se vše prohřálo.

6

Dolad'te až nakonec

Stáhněte z ohně. Vmíchejte jarní cibulku nebo celerové listy. Ochutnejte a teprve nyní upravte slanost, pepř a citrus.

Nejčastější chyby a rychlá oprava

Nudle jsou kašovitě

Byly namočené příliš dlouho nebo dostaly všechnu tekutinu naráz. Příště je slijte pevnější a vývar dávkujte.

Nudle jsou tvrdé

Přidejte 1-2 lžíce horkého vývaru, zakryjte na 30 sekund a znovu jemně prohod'te.

Zelenina je měkká

Připravila se současně s nudlemi. Restujte ji krátce, odložte a vraťte až na konci.

Chuť je přesolená

Nařed'te trochou nesoleného vývaru a přidejte zelí nebo nudle; další omáčky už nepřilévajte.

Alergeny a bezpečné uchování

Sójové a hotové směsi mohou obsahovat sóju, pšenici, korýše nebo celer - vždy č'te etiku. Zbytky dejte do mělké nádoby a do 2 hodin je uložte do chladu; spotřebujte do 3-4 dnů a důkladně prohřejte.