

Bami Goreng

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Pružnost začíná u správně připravených nudlí

Nudle připravte podle etikety, ale nenechte je změkchnout natolik, aby se ve woku rozpadaly. Po slití z nich musí odtéct voda; vysoký žár pak nudle opéká místo dušení.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Nudle jsou měkké	Zkraťte předvaření a po slití je rychle rozprostřete.
Chcete méně pálivé	Snižte sambal; ketjap manis ponechte kvůli charakteru omáčky.
Vegetariánská verze	Použijte tofu, sójovou omáčku a směs bez krevetové pasty.
Rychlá varianta	Použijte směs nebo pastu Bami/Mee Goreng a další omáčky přidávejte až po ochutnání.

Příprava bez zdržení

- Nudle, bílkovinu a zeleninu připravte odděleně.
- Maso nebo tofu osušte, aby se opékalo místo dušení.
- Pevnou a listovou zeleninu držte zvlášť kvůli rozdílné době restování.
- Pokud nudle zakryjí wok silnou vrstvou, pracujte ve dvou dávkách.

Výsledek má být suchý, voňavý a rovnoměrně obalený omáčkou. Na dně talíře nesmí stát tekutina.

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 krekry

Pět kroků

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.

Kontrola před servírováním

Nudle jsou pružné a oddělené, zelenina zůstává křupavá a omáčka vše jen obaluje. Chuť je slaná, lehce sladká a podle množství sambalu pikantní.

Pět surovin s přímými odkazy



H&S; Instantní nudle 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/instantni-nudle-400-g>

A-Merk Sladká sojová omáčka Ketjap Manis 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/slodka-sojova-omacka-ketjap-manis-250-ml>

Windmill Sambal Oelek 200 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/windmill-chilli-pasta-sambal-oelek-200-g>

Golden Turtle Chef Mix koření na Bami Goreng 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/bami-goreng-mix-50-g>

AHG Pasta na smažené nudle Mee Goreng 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-mee-goreng-na-smazene-nudle-50-g>

Nejčastější chyby

- Slepené nudle: byly převařené, mokré nebo čekaly v hrudce.
- Vodnaté jídlo: wok nebyl dost rozpálený nebo zelenina pustila vodu.
- Spálená sladkost: ketjap manis byl na žáru příliš dlouho.
- Rozměklá zelenina: byla přidána příliš brzy nebo se dusila ve velké dávce.

Servírování a uchování

- Doplněte acarem, okurkou, rajčetem, limetou, smaženou šalotkou a krekry.
- Sambal podávejte také zvlášť, aby si každý upravil pálivost.
- Zbytky rychle zchladte a uložte do lednice. Při ohřevu pracujte v malé dávce na vysokém žáru.
- Nudle nenechávejte dlouho při pokojové teplotě.