

Nem rán chay *Smažené závitky s tofu (veganské)*

Na 4 porce

Na závitky:

250 g čerstvého tofu v nálevu
50 g suchých Miěň/skleněných nudlí
1 hrst hub (jidášovo ucho)
1 mrkev
½ kedlubny
50 g mungo výhonků
1 cibule
2 stroužky česneku
2 lžíce stonků z koriandru setého
1,5 lžíce tapiokového škrobu (pokud je potřeba)
1 lžíce sojové omáčky tamari
sůl
pepř, (chilli) na dochucení
cca **20 ks** tenkých rýžových papírů
olej na smažení

Na omáčku Nưóc chấm:

100 ml třtinového cukru
100 ml sojové omáčky tamari
125 ml limetové šťávy
300 ml horké vody
3 stonky citronové trávy
2 stroužky česneku
1 chilli paprička ptačí oko

Postup:

1. Tofu vyndejte z nálevu, omyjte studenou vodou a dejte ho mezi přeloženou látkovou savou utěrku. Položte do misky, a zatěžkejte ho alespoň na hodinu (před vařením) prkénkem na krájení a třeba mísou. Tofu je nasáklé vodou a v oleji nebo při pečení v troubě by strašně prskalo, proto z něj potřebujeme dostat maximum vody.
2. Rýžové nudle ponořte na alespoň 30 minut do studené vody, aby změkly.
3. Houby zalijte horkou vodou a nechte nabobtnat, potrvá to také asi 30 minut.
4. Mrkev i kedlubnu nakrájejte na nudličky nebo „nastrouhejte“ na mandolíně/vietnamskou škrabkou na jemné julienne a dejte je do větší mísy, kde budete náplň připravovat.

5. Mungo jen promyjte v ledové vodě a přidejte do mísy.
6. Cibuli nakrájejte na kostičky, česnek a stonky koriandru nadrobno, přidejte k ostatnímu.
7. Přidejte nakrájené tofu na kostičky, ochuťte sojovou omáčkou, osolte a opepřete, případně přidejte nasekané chilli.
8. Nakrájejte na drobné kousky měkké nudle (max. 1 cm dlouhé) a přidejte do mísy.
9. Smotejte nabobtnalé houby do ruličky a nakrájejte je na tenké proužky a ty pak opět nadrobno. Dejte do mísy a vše dobře promíchejte, ideálně promačkejte rukou nebo použijte vařečku, ať se všechny suroviny dobře promísí a tofu rozpadne a ze všeho vznikne směs do závitků.
10. Rýžový papír namočte do studené vody z obou stran (můžete použít ale třeba i černé pivo, závitky jsou pak ještě chutnější a zkaramelizované), položte na dřevěné prkénko/pracovní plochu.
11. Do první třetiny rýžového papíru (blíže u sebe) dejte lžíci a půl zeleninové-tofu náplně a zabalte ji tak, aby vám držel pevný závitek. To uděláte tak, že nejprve přeložíte a překryjete papírem zeleninovou směs, pak zahnete boční strany papíru směrem do středu a zbytek závitku dobalíte směrem od sebe. Takhle připravte a zabalte všechny závitky, dokud vám nedojde náplň.
12. Pak smíchejte cukr, sojovou omáčku a šťávu z limety v uzavíratelné sklenici. Dobře promíchejte, přidejte nadrobno nasekanou citronovou trávu, česnek i chilli, zalijte studenou vodou a dobře protřepejte, tak, aby se rozpustil cukr.
13. Rozehřejte dostatek oleje v pánvi tak, aby v něm při fritování závitky plavaly (paradoxně se díky tomu dovnitř dostane méně tuku, než kdybyste s olejem šetřili). Nepřepalte teplotu, ať vám závitky během smažení nepraskají a všechny je dozlatova ufrítujte. Anebo je upečte potřené troškou oleje v troubě při 220°C bez horkého vzduchu. Potrvá to asi 20 minut.
14. Smažené závitky můžete diagonálně rozříznout, omáčka se díky tomu dostane dovnitř a pěkně tam ulpí.

Dobrou chuť!