

Nem rán *Smažené závitky s vepřovým masem*

Na 4 porce

Na závitky:

50 g suchých Miến/skleněných nudlí
1 hrst hub (jidášovo ucho)
1 mrkev
 $\frac{1}{2}$ kedlubny
50 g mungo výhonků
1 cibule
2 stroužky česneku
2 lžíce stonků z koriandru setého
250 g mletého vepřového boku
1-2 vejce
1 lžíce rybí omáčky
sůl
pepř, (chilli) na dochucení
cca **20 ks** tenkých rýžových papírů
olej na smažení

Na omáčku Nước chẳm:

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

Postup:

1. Rýžové nudle ponořte na alespoň 30 minut do studené vody, aby změkly.
2. Houby zalijte horkou vodou a nechte nabobtnat, potrvá to také asi 30 minut.
3. 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.
4. Mungo jen promyjte v ledové vodě a přidejte do mísy.
5. Cibuli nakrájejte na kostičky, česnek a stonky koriandru nadrobno, přidejte k ostatnímu.

6. Přidejte mleté vepřové maso a vejce (nejprve jedno), ochuťte rybí omáčkou, osolte a opepřete, případně přidejte nasekané chilli.
7. Nakrájejte na drobné kousky měkké nudle (max. 1 cm dlouhé) a přidejte do mísy.
8. 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. Pokud je třeba přidejte ještě jedno vejce.

TIP: Jestliže je směs mokrá příliš, slijte přebytečnou vaječnou tekutinu do mističky. Můžete ji použít na potření rýžového papíru, závitky bude ještě chutnější a křupavější. Stejně tak místo vody můžete k namáčení použít např. (černé) pivo.

9. Rýžový papír namočte do studené vody (nebo viz tip) z obou stran, položte na dřevěné prkénko/pracovní plochu.
10. Do první třetiny rýžového papíru (blíže u sebe) dejte lžíci a půl masové náplně a zabalte ji tak, aby vám držel pevný závitky. To uděláte tak, že nejprve přeložíte a překryjete papírem masovou 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.
11. Pak smíchejte cukr, rybí 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.
12. 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 ufritujte. Anebo je upečte potřené troškou oleje v troubě při 220°C bez horkého vzduchu. Potrvá to asi 20 minut.
13. Smažené závitky můžete diagonálně rozříznout, omáčka se díky tomu dostane dovnitř a pěkně tam ulpí.

Dobrou chuť!