

Bún chả
Grilované vepřové maso s rýžovými nudlemi

Na 4 porce

Nakládaná zelenina:

200 g mrkve
200 g bílé ředkve/kedlubny
80 ml octa
50 g třtinového cukru + 1 lžíce
5 g soli + 1 lžička
250 ml vody

Na grilovaný bůček:

300 g vepřového boku
¼ lžičky soli
1 lžíce cukru
1 lžíce rybí omáčky
1 lžíce sojové omáčky
1 stonek citronové trávy
1 stroužek česneku
½ lžíce čerstvě nasekaného zázvoru
černý pepř
(rýžový olej)

Na karbanátky:

150 g vepřového boku
150 g vepřové plece (ramínko)
¼ lžičky soli
1 lžíce cukru
1 lžíce rybí omáčky
1 lžíce sojové omáčky
1 stonek citronové trávy
1 stroužek česneku
½ lžíce čerstvě nasekaného zázvoru
2 lžíce nasekaných stonků [koriandru setého](#)
1 lžíce nasekané jarní cibulky
černý pepř
(rýžový olej)

Na oblohu:

300 g kulatých rýžových nudlí

1 limeta

(chilli papričky)

asijské bylinky ([koriandr setý](#), [klasnatka brvitá](#), [perila křovitá](#), máta...)

Na omáčku:

100 ml třtinového cukru

100 ml rybí omáčky

125 ml limetové šťávy

300 ml horkého vývaru

3 stonky citronové trávy

2 stroužky česneku

1 chilli paprička ptačí oko

V Česku známe Bún chả hlavně jako grilovaný vepřový bůček nebo všelijaké kousky vepřového masa. Ve Vietnamu se ale tradičně setkáte spíš s kombinací bůčku a karbanátků, kterým se říká "chả". Autentické vietnamské Bún chả proto často obsahuje Chả miếng [čá mjen], tedy vypražený tenký plátek naloženého bůčku nebo jiného tučného vepřového masa a Chả băm [čá bam], neboli karbanátky z jemného mixovaného/mletého vepřového boku a ramínka.

Postup:

Nejprve si naložte zeleninu, potom maso a připravte si omáčku. Vše ideálně den předem.

1. Zeleninu nakrájejte na nudličky julienne, zasypte je lžící cukru a lžičkou soli a dobře promněte v rukách. Nechte 15 minut odstát. Díky tomu zelenina zkřehne – „nabourá“ se jí celulóza a lépe pak do ní proniknou další chutě a vůně.
2. Smíchejte ocet, zbytek cukru a soli, promíchejte. Vodu přilévejte postupně, a ochutnávejte dokud nebude nálev harmonický, ale výrazný. Pokud bude třeba přisladte, osolte.

TIP: Vinný ocet má jinou sílu než kvasný lihový/rýžový/jablečný. Je potřeba chuť doladit podle svých preferencí.

3. Pak promyjte sladko-slanou zeleninu a zalijte ji kyselou zálivkou. Dejte do lednice.
4. Maso na grilovaný bůček nakrájejte na tenké plátky (ne tlustší než 0,5 cm).

TIP: Aby se vám maso lépe krájelo na plátky, můžete ho na půl hodiny až hodinu strčit do mrazáku. Tam zatuhne a bude se vám s ním snadněji pracovat.

5. Plátky osolte, pocukrujte, přidejte rybí i sojovou omáčku, nasekaný stonk citronové trávy, česnek a zázvor nadrobno, vše dobře promíchejte a opepřete. Nechte odležet v chladnu ideálně přes noc nebo alespoň pár hodin, a pak vyndejte z lednice a nechte alespoň půl hodiny při pokojové teplotě.

6. Maso na karbanátky rozmixujte/namelte ve food procesoru/mlýnku na maso.

TIP: Vietnamci maso často spíš mixují. Má pak jemnější konzistenci. A jsou k tomu uzpůsobené velké mixéry, připomínající hrnce.

7. Přidejte k němu sůl, cukr, omáčky, nasekanou citronovou trávu, česnek, zázvor, koriandrové stonky a cibulku nadrobno. Dobře promíchejte, jako sekanou, a opepřete. Nechte odpočinout alespoň pár hodin v chladu a stejně jako plátky pak vyndejte z lednice a nechte alespoň půl hodiny při pokojové teplotě. (Během toho, až bude čas můžete uplácat drobné karbanátky. O velikosti deseti koruny.)
8. Na omáčku smíchejte cukr, rybí omáčku a šťávu z limet v uzavíratelné sklenici. Dobře promíchejte, přidejte nadrobno nasekanou citronovou trávu, česnek i chilli, zalijte horkým vývarem a dobře protřepejte, tak, aby se rozpustil cukr.

TIP: Omáčku dělám tak, že smíchám vše, kromě horkého vývaru, večer předem a nechám ji uležet. Horkým vývarem ji ředím až před servírováním.

Jakmile je vše předem naloženo, namočte si nudle do studené vody alespoň půl hodiny před vařením.

9. Dejte vařit horkou vodu, slijte nudle ze studené vody a jakmile voda v hrnci začne vřít, vypněte plotýnku, přidejte nudle a vařte je v horké vodě asi minutu, minutu a půl za občasného promíchání. Pak pusťte ve dřezu studenou vodu, nudle slijte, prolijte studenou vodou, ať zastavíte stále probíhající var, při kterém by se nudle ještě mohly stihnout rozvařit. Nudle dejte do větší mísy.
10. Rozehřejte si pánev. Jakmile je horká, přidejte trochu oleje a ogrilujte na ní kousky bůčku, a potom všechny karbanátky. Pěkně do karamelova a z obou stran.

TIP: V předeřtáté troubě na 100°C, můžete všechno maso udržet teplé v nějakém pekáčku. Tak to dělám já. Abychom všichni jedli společně a maso se na pánev vždy vešlo, mělo svůj prostor a nedusilo se. Je potřeba restovat/"grilovat" ho po tak akorát velkých porcích!

11. Otrhejte bylinky a dejte je do velké společné mísy.
12. Jídlo servírujte tak, že každému u stolu do misky rozlijete omáčku zředěnou horkým vývarem, do kterého rozdělíte porce masa – kousky vypraženého bůčku a karbanátky.
13. Konzumujte s nudlemi, které si namáčeje do misky s masem, bylinkami a nakládanou zeleninou. Můžete si přikrájet čerstvé chilli, případně dochutit limetkou.

TIP: Tohle je ideální letní jídlo na gril. Pokud máte k dispozici oheň, pořídte si „kovové držáky“ na Bún chả. Snadno je seženete třeba v Sapě. Vypadají jako hranaté asi 30x30 cm velké mřížky, mezi které se dávají jak plátky bůčku, tak karbanátky. A rozjedťte Bún chả na grilu.

Dobrou chuť!