

Bánh xèo

Křupavá palačinka s krevetami a vepřovým bůčkem

Na asi 6 palačinek

Na těsto:

125 g hladké rýžové mouky
50 g hladké kukuřičné mouky
1/2 lžičky kurkumy
1 lžička mořské soli
2 lžíce panely (1 lžíce třtinového cukru)
300 ml kokosového mléka
cca **300 ml** vody
1 stonek citronové trávy
1 stonek jarní cibulky
(rýžový) tuk na smažení

Na náplň:

150 g vepřového boku bez kosti
1 lžíce rybí omáčky
¼ lžičky mořské soli
½ třtinového cukru
2 hrsti krevet
2 mrkve
2 hrsti mungo výhonků

Na oblohu:

½ zahradního salátu
1 svazek máty
1 svazek koriandru

Na omáčku Nước chấm:

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

Na omáčku Nước chấm bez rybí omáčky:

- 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

Bánh xèo je vietnamská křupavá palačinka, které se přezdívá „syčící placka“ proto, že když těsto naléváte na rozpálený wok, tak lehce prská a syčí. Plní se tradičně vepřovým bůčkem, krevetami a zeleninou. Pro vegetariánskou variantu maso vynechte a použijte nudličky z mrkve nebo nezralé papáji a mungo výhonky nebo třeba houby. Nejdůležitější ale je, aby byla křupavá! Jak na to, se dozvíte v receptu.

Postup:

Nejprve si připravte těsto.

1. Odvažte všechny suché ingredience do mísy (mouku prosijte).
2. Kokosové mléko smíchejte s vodou, prokvedlejte.
3. Do suchých ingrediencí nalijte tekutinu a promíchejte. Vytvořte hladké těsto bez žmolků jako na palačinky.

TIP: Já někdy dělám těsto v mixéru. Je to jistota a hlavně rychlejší. :)

4. Citronovou travu nasekejte nadrobno a cibulku na jemná kolečka zešikma, po asijsku, a přidejte do těsta, promíchejte.

TIP: Těsto nechte odpočinout na lince alespoň hodinu! Palačinky budou vláčnější a nebudou se vám trhat. Těsto ale nechávám v lednici klidně i přes noc.

Pak se vrhněte na přípravu „náplně“.

5. Nakrájejte bůček na tenké menší kousky, tak akorát do pusy, přidejte sůl, cukr i rybí omáčku a promasírujte. Připravte si také syrové krevety tak, abyste měli vše v misce po ruce.
6. Mrkev oloupejte a nakrájejte na nudličky julienne a mějte po ruce i výhonky mungo fazole.

TIP: Pokud budete palačinky připravovat bez masa, můžete si nakrájet i houby shiitake anebo na nudličky třeba také nezralou papáju.

7. Pak smíchejte cukr, rybí (nebo sojovou) omáčku a šťávu z limety v uzavíratelné sklenici. Dobře promíchejte, přidejte nadrobno nasekanou citronovou travu, česnek i chilli, zalijte studenou vodou a dobře protřepejte tak, aby se rozpustil cukr.

8. Omyjte a připravte na menší kousky salát i bylinky. Počítejte s tím, že placku s krevetami a bůčkem (anebo čistě se zeleninou) budete trhat na menší kousky a balit je do salátu s bylinkami.
9. Rozehřejte wok/pánev na střední stupeň. Pokud se zatím nepřátelíte s nerezem, použijte raději nádobí s nepřilnavým povrchem. Palačinka se vám bude lépe smažit a netrhat.
10. Přidejte naložený bůček, chvíli opékejte, pak přihodte krevety, promíchejte a maso zalijte přiměřeným množstvím těsta na pánev třeba sběračkou tak, abyste krouživými rychlejšími pohyby těsto rozlili po celém dnu až po okraje (ve woku můžete jít i výrazně výš) do tenčí rovnoměrné vrstvy.

TIP: Bánh xèo se zpravidla připravuje dvakrát tak dlouho než palačinky z pšeničné mouky (asi 2 minuty, a to pouze z jedné strany). Může za to mouka rýžová, buďte proto trpěliví, ať okraje pěkně zezlátnou, stihne se vytvořit křupavá krusta, která palačinku udrží a nebude se tak snadno trhat. Palačinka se neobrací, jen se ještě v pánvi naplněná překládá napůl. Každopádně křupavost je u tohoto jídla zásadní!

11. Na ještě nezatáhlé palačinkové těsto přisypte trochu nudliček mrkve, mungo výhonky a přiklopte poklicí na asi jednu minutu, aby zelenina zkřehla. Odklopte poklici, zkontrolujte palačinku. Pokud není ještě pevná a křupavá, nechte ji dojít. Teprve potom ji přeložte teplem odolnou stěrkou anebo vařečkou napůl a dejte na talíř.
12. Podávejte s omáčkou na namáčení, salátem a bylinkami.

TIP: Nejlepší je, jíst Bánh xèo ještě hezky zatepla, jako v ulicích rušného Vietnamu. Čím dřív ji budete jíst, tím bude křupavější, stejně jako smažené závitky. Utrhněte si kousek placky, zabalte ji do salátu spolu s bylinkami, namočte do zálivky, a pak spokojeně chroupejte a vrňte blahem! :)

Dobrou chuť!