

M E N U

25.2.2023

RECEPTURA
SPRING ROLLS

INGREDIENCE

VEPŘOVÉ ZÁVITKY S KREVEYOU

(10 porcí)

30ks papír na smažené závitky

300g mleté vepřové maso

200g loupané krevety

1PL solamyl

Jidášovo ucho vařené

koriandr

jarní cibulka

cibule

česnek

mrkev

2ks vaječný žloutek

sůl

pepř

mletý zázvor

Olej na smažení

POSTUP

Cibuli, jarní cibulku, česnek, a koriandr nakrájíme najemno.

Mrkev a Jidášovo ucho nakrájíme na tenké nudličky.

V misce smícháme mleté maso, nasekané krevety a nakrájenou zeleninu, osolíme, opepříme a přisypeme mletý zázvor. Důkladně promícháme a na závěr vmícháme žloutky a solamyl.

Směsí plníme papír, který balíme do úhledných závitků, které smažíme ve středně rozeřtém oleji do zlatova.

Hotové závitky necháme na papírové utěrce okapat a podáváme s omáčkou.

RECEPTURA
SPRING ROLLS

INGREDIENCE

HOISIN ZÁLIVKA

160 g hoisin omáčka
60ml sezamový olej
100 g sweet chilli omáčka
100ml sójová omáčka
200ml voda

POSTUP

Všechny suroviny vložíme do misky a společně vymícháme v zálivku.

RECEPTURA

VIETNAMSKÉ PHO

INGREDIENCE

VÝVAR (10 porcí)

5l základní hovězí vývar

50g zázvor

15g česnek

5g badyán

5g kardamom

5g hřebíček

4g skořice celá

200ml rybí omáčka

100ml sójová omáčka

50g třtinový cukr

3ks limeta

POSTUP

Základní vývar svaříme s kořením a všemi surovinami. Dochutíme třtinovým cukrem, rybí a sójovou omáčkou a případně okyselíme limetovou šťávou. Dochucený vývar precedíme.

Do misky skládáme komponenty – dle návodu uvařené rýžové nudle, sójové výhonky, nudličky červené cibule, hovězí maso. Všechny komponenty zalijeme horkým vývarem a dozdobíme nakrájenou jarní cibulkou, koriandrem a červenou feferonkou.

Polévku podáváme s kouskem limety, smaženou cibulkou a omáčkou sriracha dle chuti.

RECEPTURA

VIETNAMSKÉ PHO

INGREDIENCE

NA SERVIS:

500g Hovězí svíčková
700g Vařených rýžových nudlí
2ks Červená cibule
2ks Jarní cibulka
1sv Koriandr
1sv Thajská bazalka
100g Mungo výhonky
4ks Feferonka červená
Smažená cibulka
Limeta

POSTUP

Základní vývar svaříme s kořením a všemi surovinami. Dochutíme třtinovým cukrem, rybí a sójovou omáčkou a případně okyselíme limetovou šťávou. Dochucený vývar přecedíme.

Do misky skládáme komponenty – dle návodu uvařené rýžové nudle, sójové výhonky, nudličky červené cibule, hovězí maso. Všechny komponenty zalijeme horkým vývarem a dozdobíme nakrájenou jarní cibulkou, koriandrem a červenou feferonkou.

Polévku podáváme s kouskem limety, smaženou cibulkou a omáčkou sriracha dle chuti.

RECEPTURA

PENANG CURRY S KREKETAMI A HOVĚZÍM NEBO VEGAN

INGREDIENTS

DOMÁCÍ CURRY PASTA

500g:

80g	šalotka
40g	kurkuma
40g	galangal
35g	zázvor
40g	citrónová tráva
40g	sezamový olej
90g	olej rostlinný
20g	čerstvý koriandr
10g	česnek čerstvý
100g	feferonka červená dlouhá
2ks	limetka
2g	římský kmín mletý
3g	koriandr mletý
5g	sůl

POSTUP

Očištěné suroviny nakrájíme na menší kousky, vložíme do mixéru, přidáme koření a limetkovou šťávu. Vymixujeme v hladkou pastu. Curry pastu zarestujeme na sucho v rendlíku a poté zalijeme kokosovým mlékem s ananasovým džusem. Přivedeme k varu a pozvolna vaříme s citrónovou trávou a limetovými listy. Omáčku dochutíme palmovým cukrem, rybí omáčkou, limetovou šťávou a zahustíme rozmixovanými arašídami.

Curry podáváme s krevetami, nebo hovězí svíčkovou, případně tofu. Jako příloha je jasmínová rýže a pak choi. Celý pokrm můžeme doplnit o čerstvý koriandr, feferonku, posypat sezamem a arašídami.

:

RECEPTURA

PENANG CURRY S KREVETAMI A HOVĚZÍM NEBO VEGAN

INGREDIENCE

DÁLE NA PENANG:

palmový cukr
ananasový džus
drcené arašídy
kokosové mléko
rybí omáčku
limetu
limetové listy
citrónová tráva

POSTUP

Očištěné suroviny nakrájíme na menší kousky, vložíme do mixéru, přidáme koření a limetkovou šťávu. Vymixujeme v hladkou pastu. Curry pastu zarestujeme na sucho v rendlíku a poté zalijeme kokosovým mlékem s ananasovým džusem. Přivedeme k varu a pozvolna vaříme s citrónovou trávou a limetovými listy. Omáčku dochutíme palmovým cukrem, rybí omáčkou, limetovou šťávou a zahustíme rozmixovanými arašídy.

Curry podáváme s krevetami, nebo hovězí svíčkovou, případně tofu. Jako příloha je jasmínová rýže a pak choi. Celý pokrm můžeme doplnit o čerstvý koriandr, feferonku, posypat sezamem a arašídy.