



## Gi m tři  t - Nakl dan y  esnek s  ili papričkami

27.11.2014 UVA TE SI SAMI

Pokud chodíte často do vietnamských bister, ur it  moc dobře znáte nakl dan y česnek a není třeba, abych ho tu zdlouhav  představovala. Často jste se nás ptali na jeho recept, proto jsme se ho pokoušely doma samy připravit. Naše pokusy nedopadly  pln  podle našich představ a česnek nechutnal tak, jako v bistrech. Teď se mi ale podařilo ziskat osv d en y recept od šéfkuchaře restaurace H  Sen Qu n (Lotus) ze Sapy, tak sko te na trh pro česnek a pojďme na to ! :)

Je to vlastn  velice jednoduch , je potřeba dodržet jen p r kroků, aby vám česnek nezmodral a zůstal hezky k upav .

### Suroviny (pro 2 osoby)

- (uveden  m no stv  je na cca 2 zavařovací sklenice)
- 5 paliček česneku
- 10  ili papriček (pokud máte rádi opravdu ostr , klidn  přidejte)
- 6 lžiček cukru
- 0,2 l p eva en  a vychladl  vody
- 0,3 l kvalitn  ryb  omáčky (např. Nam Ng  nebo Chin-Su)
- 1 lžice octa

### Postup

1. Oloupan y  esnek nakrájíme na tenk  (milimetrov ) plátky a vložíme je do studen  vody s trochou soli. V menším hrnci přivedeme vodu (jinou vodu - bez soli) k varu a vložíme do něj plátky česneku. Po dvou minutách česnek zced me a hned jej vložíme do ledov  vody. Tyto kroky jsou d le it  pr v e proto, aby vám česnek nezmodral a zůstal k upav .
2. Do ledov  vody s česnekem přidáme nakr jen   ili papričky a necháme chvilku odstát.
3. Mezitím ve větší m se smícháme zálivku z cukru, p eva en  a vychladl  vody, ryb  omáčky a octa. Nedoporučujeme používat kovov  m sy, protože ocet může reagovat s kovem a vyvolá tak v zálivce lehce "kovovou" příchuť. Ide ln  jsou sklen n  nebo um lohmotn  nádoby.
4.  esnek a  ili papričky zced me a naplníme do čistých zavařovacích sklenic, p  padn  do um lohmotn  d zy, a zalijeme zálivkou. Necháme v chladu odstát a od druhého dne m   eme hned servírovat k nudlov m polévkám nebo i jen tak k r  i a masu.
5. Nakl dan y  esnej lze v lednici uchovávat a  měsíc. Aby se nezkažil, nezapomeňte pokaždé nabírat česnek novou čistou lžičkou,



- případně nějakou lžičku pro nabírání nechte rovnou ve sklenici.
6. TIP! Pokud máte rádi i nakládaný česnek s bambusem, stačí do této směsi přidat mladé bambusové výhonky (baby bamboo shoots), které jsou [hubené a podlouhlé](#). Než začnete s přípravou česneku, uvařte nejdříve bambus. Celé kusy výhonků vložte do hrnce s vodou, přiveďte k varu, nechte 5 minut probublat, slijte a proces vaření opakujte ještě dvakrát. (Mezitím můžete začít s přípravou česneku.) Poté nechce bambus vychladnout a nakrájejte na plátky. Nakonec stačí bambus přidat do sklenic s česnekem a čili a zalít připravenou zálivkou. Jestli patříte mezi milovníky česneku jako já a nemůžete si ho odepřít ani přes den, dejte si po jídle šálek zeleného čaje. Ten pomáhá neutralizovat pach. Sice to ještě ani potom na líbačku není, ale jako první pomoc poslouží :)

Viet Food Friends