

Obsah

Úvod	5	Bánh tráng nướng: vietnamská pizza	89
Proč se pouštět do vietnamské kuchyně?	7	Bánh xèo: vietnamská syčící placka	91
Výjimečnost vietnamské kuchyně		Bột chiên: omeleta s „rýžovými knedlíky“	93
aneb 5 elementů Wu-Xing	8	Chả lá lốt: vepřové karbanátky v listu divokého betelu	97
Ingredience, které ve vietnamské kuchyni často potkáte	11	Nem cuốn/Gỏi cuốn: nesmažené rolky	99
Způsob nakupování a uchovávání ingrediencí	13	Cá kho tộ: ryba na karamelizovaném cukru	101
Kde nakoupit asijské suroviny?	17	Cháo gà ngải cứu: rýžová kaše z kuřecího vývaru s pelyňkem černobýlem	103
Základní způsoby přípravy jídel aneb primární recepty	18	Cơm tấm sườn bì trứng: rýže tams kotletou, kůží a vejci	104
Sever ≈ Miền Bắc	31	Naše srdcovky	109
Bún bò nam bộ: salát s hovězím masem připravený jižanským způsobem	33	Bánh cuốn: rýžové „palačinky“ plněné masovou směsí	110
Bún thang: polévka bún s různými surovinami	35	Bún riêu cua: krabí polévka	112
Bún chả: vietnamský karamelizovaný bůček	37	Miến gà: kuřecí polévka se skleněnými nudlemi miến	115
Bánh khúc: koláč z lepkavé rýže a listů protěže plněný mungo fazolí	39	Thịt kho tàu: karamelizovaný bůček	117
Chả cá Lã vọng: smažená ryba po vietnamsku	41	Thịt quay giòn bì: křupavý pečený bůček	119
Nem rán: smažené závitky	45	Trùng trục hấp sả: dušené slávky s citronovou trávou	121
Bò sốt vang: hovězí na víně	47	Rodinná večere	123
Cháo sườn với quẩy và ruốc: rýžová kaše z hovězích kostí	49	Đậu phụ sốt cà chua: tofu v rajčatové omáčce	125
Sườn xào chua ngọt: žebírka na sladkokyselo	51	Rau cải xào tỏi: restovaný pak Choi	127
Phở bò: hovězí polévka s nudlemi phở	53	Thịt rang cháy cạnh: bůček smažený až „na doraz“	129
Střed ≈ Miền Trung	57	Tôm rang: restované krevety	131
Bánh bèo: babelkové koláčky	58	Nhậu („párty“ nebo „snacks“)	133
Bánh bột lọc: tapiokové knedlíčky plněné krevetami a bůčkem	61	Cá cơm chiên giòn: obalené grundle	135
Bánh thuẫn: vietnamský sváteční koláč	63	Ếch xào sả ớt: orestovaná žába na chilli a citronové trávě	137
Chè hạt sen long nhãn: dezert z lotosových semínek a longanu	65	Nem tai: prasečí ouška obalená mletou rýží	139
Bún bò Huế: bún se třemi druhy masa	66	Rau xào: restovaná zelenina	141
Bún cá: rybí polévka	71	Bylinky, zelenina, houby a brambory, bez kterých by to nebylo ono	142
Cao lầu: nudle „na horním patře“	72	Kde zažít vietnamskou kulturu v ČR?	150
Cơm gà Hội An: rýže uvařená v kuřecím vývaru	75	Cestování aneb Vietnam na vlastní kůži	154
Mì xiu: vaječné nudle s masem po vietnamsku	77	Slovníček pojmů	162
Nem lụi: vepřo-krevetové karbanátky napíchané na citronové trávě	79	Kde působí tým Zaseryže? Co dělají?	168
Jih ≈ Miền Nam	83		
Bánh khoai lang: batátové koláčky	85		
Bánh mì thịt nướng: vietnamská bageta s grilovaným vepřovým masem	87		