



Przepisy na wietnamskie smaki opracowane przez Magdalenę i Grzegorza Łapanowskich

Bánh xèo – chrupiący naleśnik z ziołami

Składniki:

Ciasto naleśnikowe (na ok. 10 sztuk):

125 g mąki ryżowej (8 łyżek) • 45 g mąki pszennej (3 łyżki) • 1 łyżeczka kurkumy • 420 ml wody • 200 g mleka kokosowego • ½ łyżeczki soli • ok. 20 łyżek oleju do smażenia

Farsz:

300 g krewetek koktajlowych lub większych pokrojonych na kawałki • 300 g boczku gotowanego lub pieczonego • 1 cebula • 300 g kiełków fasoli mung

Dodatkowo:

½ pęczka kolendry • ½ pęczka koperku • 1 pęczek szczypiorku • główka sałaty masłowej • ew. garść perilli i musztardowca

Sos:

4 łyżki sosu rybnego • 3 łyżki soku z limonki • 4 łyżki cukru • 12 łyżek wody • 2 ząbki czosnku • 2 szczypty chili • 1 łyżeczka świeżo startego imbiru

Do podania:

ew. papier ryżowy – należy go wcześniej namoczyć

Przepis:

Masę na ciasto naleśnikowe zrób minimum 3 godziny wcześniej. Możesz ją też przygotować dzień wcześniej i przechować w lodówce.

Boczek upiecz lub ugotuj wcześniej do miękkości w bulionie lub w wodzie, ostudź i pokrój w cienkie plasterki.

1. Wymieszaj składniki na ciasto, tak żeby uzyskać gładką masę.
2. Wymieszaj składniki na sos. Jeśli nie lubisz ostrych przypraw, pomiń chili oraz imbir.
3. Dokładnie umyj i osusz sałatę, zioła i kiełki. Posiekaj cebulę.
4. Rozgrzej olej na patelni o nieprzywierającej powłoce. Dodaj kilka krewetek, kilka kawałków boczku i łyżkę posiekanej cebuli. Krótco podsmaż i wlej na patelnię cienką warstwę masy naleśnikowej. Smaż do ścięcia (ok. 2 minut). Wrzuć na naleśnik niewielką warstwę kiełków fasoli mung i przykryj patelnię na ok. 3 minuty, do momentu, aż ciasto zetnie się od góry, a kiełki zaparzą.
5. Odkryj patelnię i smaż, aż naleśnik będzie złoty i chrupiący. Smaż kolejne naleśniki do wyczerpania masy.
6. Na naleśniku ułóż zioła, złóż go na pół i potnij na mniejsze kawałki. Przed zjedzeniem zawijaj je w namoczony papier ryżowy lub liście sałaty i maczaj w sosie.