

# Vietnamské nudle bun cha s vepřovými masovými kuličkami

Celkový čas vaření **45 min.** 25 min. Doba přípravy 20 min. Doba vaření

## INGREDIENCE

### 10 Porce

#### Na maso:

- 1,2 kg** mletého vepřového masa
- 40 g** česneku (8 stroužků), jemně nasekaného
- 20 g** zázvoru, nastrouhaného
- 120 ml** Kikkoman Teriyaki marináda
- 100 ml** rostlinného oleje na smažení

#### Nudle a zelenina:

- 1 kg** rýžových nudlí, uvařených a zchladlých
- 200 g** mrkve, velmi jemně nakrájené
- 200 g** okurky, nakrájené na tenké plátky
- 200 g** daikonu, nakrájeného na tenké proužky
- 150 g** čerstvých bylinek (máta, koriandr, thajská bazalka), omytých a otrhaných

#### Na zálivku bun cha:

- 50 g** palmového nebo třtinového cukru
- 100 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná
- 150 ml** limetkové šťávy
- 150 ml** vody
- 30 ml** rýžového octa
- 50 ml** rybí omáčky
- 15 g** česneku, jemně nasekaného
- 40 g** červené čili papričky, jemně nasekané

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

V míse smíchejte mleté vepřové maso s česnekem, zázvorem a marinádou Kikkoman Teriyaki.

### Krok 2

Vytvarujte malé, ploché masové kuličky (cca 25 g každá) a na pánvi je smažte z každé strany asi 5–7 minut, dokud nezezlátnou a nebudou propečené.

### Krok 3

Na přípravu omáčky nejprve v hmoždíři nejmenno rozdrťte cukr, poté ho přesuňte do misky a přidejte Sójovou omáčku Kikkoman, limetkovou šťávu, vodu, rýžový ocet, rybí omáčku, česnek a čilli. Promíchejte, aby se vše dobře spojilo.

### Krok 4

Do misky vložte porci rýžových nudlí. Přidejte mrkev, okurku a daikon. Navrch položte masové kuličky a přelijte omáčkou. Ozdobte bylinkami, dílky limetky a případně čilli.

**Ozdoba:**

- 10** snítek koriandru, pouze lístky
- 10** snítek máty, otrhané lístky
- 30 g** čili papričky, nasekané (volitelné)
- 10** dílků limetky