

MONGOLIAN BARBECUE

ÄĚtvrtek, 22 ÄĚÄ-jen 2015

Dnes vám chci povÄĎt nÄĎco o mongolském barbecue. Rádi jsme tam (do mongolské restaurace) chodili, ještÄĎ v Americe, v ÄĚesku jsou dvÄĎ restaurace tohoto druhu v Praze, ale kde, to vám nemÄĎÄĎu ÄĚĤct, to by byla reklama. Jídlo ta lže porovnat s Äĥinským - ona to vlastnÄĎ Äĥína je. Krásné na tom ale je, Äĥe si jídlo tvoÄĥíte sami, podle vlastní a okamÄĥité

Jedná se o zpÄĥsob pÄĥpravy které se ÄĥmíkÄĥ stir fry, otrocky pÄĥeloÄĥeno je to "míchej a smaÄĥ". Toto jídlo vzniklo v 1970 na Tchaivanu. Navzdory jménu to nemá nic společného s Mongolskem ani s barbecue. Když ÄĥÄĥ pÄĥijdete do restaurace, vezmete si misku nebo talíÄĥ, podle velikosti je urÄĥena i cena a nevÄĥÄĥili byste, co dokÄĥÄĥí nÄĥkteÄĥí sníst. postupujete kolem pultu s rÄĥznými ingrediencemi, obvykle se zaÄĥínÄĥ oÄĥmíšky, kešu a buráky. Dále rÄĥznÄĥ zeleniny, vše nakrájenÄĥ na malé kousky. Brokolice, karotka, Äĥapíkatý celer, fazolové klíÄĥky, palmové výhonky, mladý hrÄĥek (lusky), cibule, ananas, jalapeÄĥo papriÄĥky, listy koriandru.....

Další je maso, na tenounké plÄĥky nakrájenÄĥ hovÄĥzí a kuÄĥecí; to se musí nejdÄĥív ÄĥÄĥeÄĥnÄĥ zmrazit m vÄĥbec dalo na tak tenké pancourky nakrájet. Pro vegetariány a ty co to mají rádi, je tam i tofu. Pak máte moÄĥnost dát si do misky nudle, pÄĥípadnÄĥ uvaÄĥené a studené špagety. Ty jsem si dával já, i když ÄĥÄĥ k jídlu vÄĥdy dostanete misku navíc rÄĥÄĥe.

Dál pÄĥidáte do misky tekuté souÄĥasti, ÄĥervenÄĥ víno (zÄĥedÄĥné) , sojovou omÄĥku, pálivou omÄĥku obyÄĥejnou i sladkou, vodu s citronem, sezamový olej ... a co já vím ještÄĎ.

Potom misku odevzdáte kuchaÄĥi a ten se dá do díla. Vysype vše na kruhový, 2 – 2,5 metru velký hladký plát, a zaÄĥne obÄĥad vaÄĥení. V jedné ruce má láhev s vodou, tuk se nepouÄĥívÄĥ a v druhé dÄĥevÄĥnou tyÄĥ, kterou tu hromÄĥku posunuje dokola pÄĥi teplotÄĥ kolem 300°C. Dva aÄĥÄĥ tÄĥi okruhy - a vš obÄĥd je uvaÄĥen.

Tohle se dá snadno napodobit v domácích podmínkách. (Nemyslete na wok, tam se nedÄĥ dosÄĥnout té sprÄĥné teploty - pokud nemáte silný hoÄĥák pÄĥímo na wok. StÄĥny jsou moc vysoké a chladí, takÄĥe ani dno se nedÄĥ dost rozeÄĥt. V Äĥínských restauracích, kde ve voku vaÄĥí, mají na to zvlÄĥtní hoÄĥáky.) Mé doporuÄĥení je pánev, a poÄĥÄĥnÄĥ rozpálit. Olej není tÄĥeba, do pánve vyklopte maso a zeleninu, pak jen poÄĥÄĥ doplÄĥte vodu a míchejte a míchejte. K tomu si uvaÄĥte rÄĥÄĥi, nebo i ty špagety a ke konci je tam pÄĥidejte, klidnÄĥ studené a jen nechte prohÄĥt.

PÄĥeju vám dobrou chuÄĥ, je to bezva a rychlovka, tedy krom pÄĥpravy. MICHAL