

MENU 1: Bestseller Sapy I

Kdo nezná tyto dva vietnamské pokrmy jako kdyby nebyl. V posledních letech narostly na popularitě v asijských bistroch díky pestrým chuťovým kombinacím, a nyní i Vy se je můžete naučit připravovat u Vás doma!

- Bun cha (grilovaný bůček) s nudlemi, salátek s bylinkami
- Bun bo Nam Bo (nudlový salát po jižansku s hovězím)

MENU 2: Bestseller Sapy II

Kdo by neznal legendární masové závitky? Zkusili jste si je udělat doma a prostě to nebylo ono? Tak po tomto kurzu je budete zvládat levou zadní jako zkušená vietnamská babička. K tomu se naučíte tradiční masové karbanátky v betelovém listu, jejichž vůně návštěvníky Sapy v „gastro uličce“ obvykle chytne a nepustí.

- Bun nem ran (smažené masové karbanátky) s nudlemi
- Bun cha la lot (masové karbanátky v betelovém listu) s nudlemi
- Zálivka z rybí omáčky a mrkvových květů

MENU 3: Cơm Bình Dân – aneb jak jíme doma

Jedná se o tradiční "lidové jídlo", které si lidé běžně dávají ve všední den a je oblíbené pro svou rozmanitost, sytost a chuť domova. Pokud chcete zažít autentický rodinný oběd/večeři a přiučit se etiketě vietnamského stolování a jiným kulturním zvyklostem, tak je to kurz pro Vás.

- Jednoduchá cuketová polévka (canh bí)
- Jasmínová rýže
- Karamelizovaný vepřový bůček (thịt kho tàu)
- Salát z mrkve a kedlubny, s praženými arašídami (nộm su hào cà rốt)

MENU 4: Crowd pleaser

Chcete zazářit na oslavách nebo se jen tak vyšvihnout na návštěvě? Tenhle hravý finger-food se postará o pozdvižení se 100 % garancí a lidé o Vás budou ještě dlouho vyprávět! Bonus? Naučíte se krájet zeleninu na julienne proužky jako profíci.

- Nem cuốn (nesmažené závitky s omeletou, mangem a krevetami), variace omáček
- Nộm xoài (pestrý mangový salát s kuřecím masem), rýžové kreky

MENU 5: Poctivé hovězí phở jako od maminky

Na zimu nebo na kocovinu... nebo k posílení během nachlazení? Je to tak – není nic lepšího než poctivé pho. Netřeba více slov, vynikající pho po prvních skrnutí totiž řekne více než tisíc slov.

- Pho bo (nudlová polévka Pho s hovězí kližkou)
- Nakládaný česnek
- Pošírované vejce

MENU 6: Závitkový speciál

S námi si osvojíte vietnamské závitky od A do Z. Naučíte se rozeznávat jednotlivé typy rýžového papíru – který je vhodný na smažené jarní závitky a který na svěží letní závitky. Osvojíte si správnou techniku balení tak, aby závitky držely tvar, při smažení nepraskaly, neotevíraly se a na talíři vypadaly perfektně. V neposlední řadě se naučíte připravovat různé omáčky, které chuť závitků dokonale podtrhnou.

- Smažené jarní závitky (nem ran)
- Čerstvé letní závitky (nem cuon)