



## Vietnam bageta s játrovou cihlou, kuřetem a chilli

### Ingredience:

Na 2 porce budeme potřebovat:

- 1 čerstvou bagetu (klasická a hlavně měkká)
- 1 kuřecí stehno
- 100 g játrové cihly Schneider
- 20 g čerstvého koriandru
- 1 mrkev
- 1 salátovou okurku
- 1 bird's eye chilli
- 2 lžičce cukru
- 3 lžičce rýžového octa
- sůl

### Postup:

Tyhle bagety pohltily Čechy velmi rychle a efektivně. Vlastně se nedá úplně přesně říct, co do nich patří, ale základem je vždycky marinovaná zelenina, koriandr a bageta: francouzský vliv se tu opravdu nedá přehlédnout.

Kuře vykostíme a marinujeme s trochou sójové omáčky, rybí omáčky, 1 dcl podmáslí a 1 čajovou lžičku Srirachy. Po alespoň 2 hodinách kuře opláchneme, osušíme a opečeme kůží dolů na teflonové pánvi, a to pomalu než se kůže vykřupe. Potom ho nakrájíme na proužky.

Mrkev nakrájíme na tenké proužky a zakápneme octem, cukrem a trochou rybí omáčky. Vložíme do mikrovlnky na zhruba 30 vteřin. Přidáme stejně nakrájenou okurku a necháme vychladnout.

Bagetu rozkrojíme napůl a namažeme paštikou. Přidáme osušenou zeleninu, koriandr, kuře a nasekané chilli. Dobrou chuť!

Tento recept pro Vás připravili <http://www.ohmychef.cz/>

