



1 Boorcog / smažené pečivo [STŘEDNĚ VELKÁ MÍSA]

Tradiční mongolské pečivo zvané *boortsog* (*bórcog*) je velmi chutné a jelikož je smažené, může trochu připomínat naše koblihy. Při dlouhých cestách je to chutná svačina a příprava není nijak složitá. Suroviny jsou lehce dostupné. Mongolové sice často používají ke smažení *boortsogu* tuk z masa a pečivo potom voní jakoby po bujónu. Nám však postačí i jakýkoli rostlinný olej.

Ingredience:

- 1 kg pšeničné mouky
- 150 g cukru
- 100 g másla
- špetka soli
- horká voda podle potřeby (obvykle 0,5 litru)
- rostlinný olej na smažení

Postup:

Rozpusťte cukr, máslo a sůl v horké převařené vodě, dokud se úplně nerozpustí a nevznikne hladká směs. Poté vmíchejte mouku a hnětením vytvořte těsto. Hnětení je velice důležité, budete potřebovat dostatečnou sílu a hodně energie. Těsto musí být hněteno tak, aby v něm nezůstával vzduch. Při příčném řezu musí být hladké a bez otvorů nebo vzduchových bublin.

Když je těsto připravené, rozválejte ho na tloušťku asi 1–1,5 cm. Pak můžete použít svou fantazii a vykrajovat ostrým nožem různé tvary. Obvykle se však dělají proužky, čtverce nebo trojúhelníky. Na každý kus udělejte pomocí nože dvě rýhy.

Na závěr rozehřejte olej a v něm smažte pečivo po obou stranách hezky dozlatova. Hotové vytáhněte a dejte na síto odkapat. Tuto dobrotu pak můžete jíst buď tak, jak je, nebo si ji ozdobte marmeládou, tvarohem, medem či jen posypte cukrem. Při správném uchování může toto pečivo vydržet i měsíc.

2 Buzz / masové knedlíčky [4–5 PORCÍ]

Dušené knedlíky se skopovým nebo hovězím masem jsou mongolskou klasikou. Hedvábná stezka přinesla tuto pochoutku do Evropy a zpopularizovala mongolské knedlíky po celém světě, kde je najdeme v mnoha variantách a pod různými názvy.

Ingredience těsto:

- 2 hrnky mouky
- 2/3 hrnku horké vody

Ingredience masová náplň:

- 1/2 kg hovězího mletého masa (ideálně namletého velmi nahrubo, ještě lepší je jehněčí maso)
- 1 cibule, jemně nasekanou
- 2–3 stroužků česneku (nasekat nebo propasírovat)
- 1–2 lžičky pepře
- 1 lžičku kmínu
- 1 lžičku soli
- 1–2 lžíce vody (voda se přidává pouze pokud maso meleme ručně)

Postup:

Mouku a vodu smíchejte a hněťte, dokud nevznikne úplně hladké těsto. Pokud použijete kuchyňský robot, nechte těsto mísit asi půl minuty. Těsto nechte alespoň 30 minut odpočívat pod navlhčenou utěrkou. Maso nahrubo namelte a přidejte zbývající ingredience. Promíchejte, aby se zapracovalo. Pokud použijete předem namleté maso, nepřidávejte již žádnou vodu.

Z těsta na knedlíkový obal uválejte dlouhého hada o průměru 2,5–3 cm. Poté ho rozkrájejte přibližně na 20 kousků, ze kterých vypracujte placičky. Na každou placičku položte hrudku masové směsi zhruba o velikosti vlašského ořechu. Konce placičky sevřete k sobě, tak vytvoříte plněný knedlík. Knedlíky vařte v páře asi 20 minut.

Buuz se podává předkrm nebo hlavní jídlo.

3 Tasalsan Guril / smažené nudle [MÍSA]

Smažené nudle lze použít všude tam, kde se používají čerstvé nudle, například v různých polévkách.

Ingredience:

- 300 g hladké mouky
- 2 dcl vody
- olej na smažení

Postup:

Smíchejte mouku a vodu a vytvořte vláčné těsto. Nechte 15 min odpočinout.

Těsto poté rozdělte na dva až tři díly a rozválejte na tenké pláty. Pláty nakrájejte na kousky, které se zhruba vejdu do pánve a z obou stran zlehka opečte na troše oleje na pánvi. Podle chuti lze smažit světlejší nebo tmavší. Usmažené pláty naskládejte na sebe a nakrájejte proužky velké asi 7 cm x 0,5 mm.



4 Guriltai Shul / nudlová polévka [CCA 4 PORCE]

Vydatná mongolská polévka s masem a smaženými nudlemi. Je součástí každodenního života každého Mongola a podává se téměř všude a ke všem jídlům.

Ingredience:

- 200 g hovězího masa (Mongolové však dávají přednost skopovému)
- 2 mrkve
- 1 cibule
- 300 g smažených nudlí (*Tasalsan Guril* – viz výše)
- sůl, pepř

Jako u každé polévky lze a nudle. Typickou zeleninu, kterou Mongolové používají je mrkev, do naší verze polévky však můžete zařadit i další druhy zeleniny.

Zeleninu (mrkev) nakrájejte na malé kousky, cibuli spíše na pruhy, maso na nudličky (malé kousky). V hrnci na troše oleje orestujte proužky cibule, přidejte zeleninu a smažte několik minut. Přidejte maso a dále restujte, aby se směs spojila. Přidejte sůl, pepř (případně další koření podle libosti, není to však nutné, Mongolové další koření příliš nepoužívají) a dále smažte. O vůni polévky rozhoduje společné smažení.

Vody přidejte jen tolik, aby zakryla směs, a dále vařte, dokud maso nezměkne. Nakonec přimíchejte osmažené nudle a vše vařte ještě 5 minut.

5 Sladká rýže s hrozkami [3–4 PORCE]

Oblíbený pokrm podobný našemu rýžovému nákypu.

Ingredience:

- 1 hrnek rýže
- 2,5 hrnku mléka
- 0,5 hrnku cukru
- 1/4 hrnku hrozinek
- špetku soli
- skořice
- (ořechů 1/2 hrnku, nemusí však být)

Mléko zahřejte, vsypejte rýži, přidejte špetku soli, cukr a za stálého míchání přiveďte směs k varu, zmírněte plamen a rýži uvařte doměkka. Během vaření je třeba rýži často míchat a případně dolévat mléko. Uvařená rýže by měla být mazlavá. Na závěr přidejte hrozinky (případně i vlašské ořechy), smíchejte a posypejte skořicí. Podává se horké.

6 Suutei Tsai / slaný čaj s mlékem

Tento čaj se podává v malých miskách. Je to standardní nápoj ke každému jídlu. Používá se zelený i černý čaj a v žádném případě se nesladí!

- 1 velká lžice čaje (sypaný zelený nebo černý)
- sůl (přibližně jedna čajová lžička, záleží na chuti)
- 0,5 až 1 l plnotučného mléka
- 0,5 až 1 l vody

Čaj dejte do hrnce s vodou a nechte chvíli povařit. Poté do vody přidejte přibližně stejné množství mléka a směs opět krátce povařte, občas promíchejte. Na závěr dochuťte solí a scedte přes sítko do konvice.

Dobrou chuť!