

# HOVĚZÍ BÚN BÒ NAM BÒ

(Bún bò nam bò)

## 🛒 INGREDIENCE (4 PORCE):

- 🍴 400 g hovězího masa
- 🍴 3 stroužky česneku
- 🍴 20 g zázvoru
- 🍴 rybí omáčka (nước mắm)
- 🍴 pepř
- 🍴 1–2 mrkve
- 🍴 ½ ledového salátu
- 🍴 100 g neloupaných vietnamských arašídů
- 🍴 50 g perily (tía tô)
- 🍴 50 g koriandru (rau mùi)
- 🍴 1 balení rýžových nudlí bún
- 🍴 slunečnicový/olivový olej
- 🍴 100 g sójových klíčků (giá đỗ)
- 🍴 30 g sušené cibulky (hành khô)
- 🍴 1 chilli paprička nebo chilli omáčka (nemusí být)

## 🔪 PŘÍPRAVA ZÁLIVKY:

Do mísy přidejte všechny ingredience v pořadí vroucí voda, cukr, rybí omáčka a jablečný ocet. Dobře promíchejte, aby se vše rozpustilo. Zálivka by měla mít sladko-slano-kyselou chuť.

## 🔪 POSTUP:

Hovězí maso nakrájejte na velmi tenké plátky a v hlubším talíři je dochuťte nadrobno nakrájeným česnekem a zázvorem, 2 lžícemi rybí omáčky a trochou pepře. Vše důkladně promíchejte a nechte alespoň 30 minut odležet, aby maso nasáklo kořením.

Omytou a oškrábanou mrkev a salát nakrájejte na tenké proužky. Vietnamské arašídů pražte na horké pánvi, dokud obal zcela neztmavne. Pak je nechte vychladnout a oloupejte, oloupané rozdrťte v hmoždíři najemno, popřípadě použijte mixér. Nakrájejte si omyté bylinky perilu a koriandr nadrobno.

Do hrnce s vařící vodou vložte rýžové nudle bún a přilijte trochu oleje, aby se nudle nepřilepily ke dnu. Vařte je zhruba 10–15 minut, poté propláchněte studenou vodou a sceďte.

Předehejte si pánev s olejem a na maximálním stupni restujte maso, dokud nezměkne. Během restování ho nezapomeňte ochutnat a případně dochutit rybí omáčkou. Při podávání do misky nejprve vložte nudle, poté přidejte po okrajích zeleninu, bylinky a klíčky, doprostřed dejte maso. Nakonec posypte arašídů, sušenou cibulkou a zalijte připravenou zálivkou podle chuti. Pokud máte rádi pálivou ostrou chuť, můžete přidat nakrájené chilli papričky nebo chilli omáčku.



## 🛒 INGREDIENCE NA ZÁLIVKU:

- 🍴 0,5 l vody
- 🍴 3,5 lžičky cukru
- 🍴 6,5 lžíc rybí omáčky (nước mắm)
- 🍴 4 lžičky jablečného octa

