Bún bò Nam Bộ

15.5.2012 UVAŘTE SI SAMI

Bún bò Nam Bộ je mezi českými milovníky vietnamské kuchyně již známý pojem. Zaslouženě šplhá pomaloučku nahoru po žebříčku top oblíbených pokrmů. A vy si jej teď můžete připravit už i doma :)

Ve Vietnamu se kulaté nudle bún mohou podávat jak s vývarem, tak i "nasucho" (nasucho pouze relativně, protože se přelévá zálivkou). Bún bò Nam Bộ je známé svojí rozmanitostí ingrediencí, které se po promíchání nádherně doplňují. K natenko nakrájeným plátkům hovězího nesmí rozhodně chybět pražené arašídy, voňavá cibulka, salát a čerstvé bylinky. Ostatní ingredience se mohou dále různit, ale běžně se bún bò Nam Bộ podává ještě s mungo klíčky, mrkví či okurkou.

Tento pokrm pochází z Jihu a svůj název dostalo po Nam Bộ (vietnamský název pro Kočinčínu, bývalé francouzské kolonie). Občas se můžete setkat i jinými názvy jako je **Bún bò khô** (hovězí bún nasucho) nebo **Bún bò xào** (bún s restovaným hovězím), ale jedná se v podstatě o stejný pokrm.

Suroviny (pro 4 osoby)

- 600 g hovězí kýty
- 3 paličky citronové trávy
- 400 g nudlí bún

- 10 stroužků česneku
- ledový salát
- 2 mrkve
- mungo klíčky (giá)
- koriandr (rau mùi)
- zelená perila (rau kinh gi□i)
- červená perila (rau tía tô)
- sušená cibulka (hành khô)
- nesolené arašídy
- rybí omáčka, sůl, pepř
- jablečný ocet
- cukr
- 1-2 čili papričky

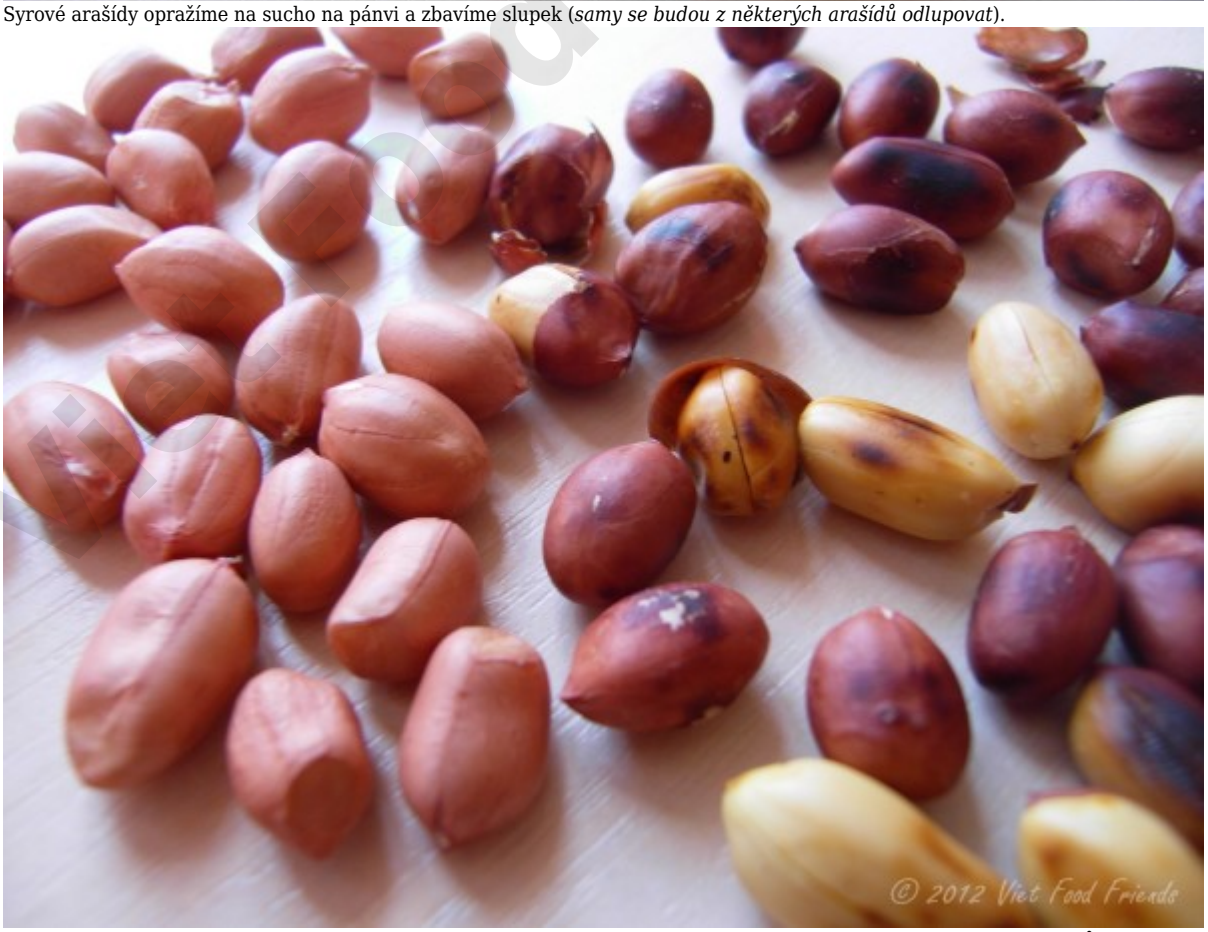
Postup

1. Maso nakrájíme na tenké plátky (jako v receptu hovězí s řapíkatým celerem) a ochutíme 3 lžícemi rybí omáčky, špetkou soli a čerstvě namletým pepřem. Česnek i citronovou trávu rozmačkáme plochou stranou nože a nakrájíme/nasekáme nadrobno. Přidáme k masu, pořádně promícháme a necháme v chladu odpočinout minimálně hodinu. *TIP! Maso můžete zakápnout trochou oleje, aby ve výsledku nebylo příliš suché.*

2. Mezitím, co bude maso odpočívat, si připravíme ostatní suroviny. Nudle*bún* namočíme do studené vody a necháme cca hodinu změknout. Všechnu zeleninu a bylinky důkladně omyjeme a necháme odkapat. Ledový salát a mrkev pak nakrájíme na tenké nudličky dlouhé cca 7 cm. *(Pokud byste mrkev nastrouhali, bude příliš tenká a široká. Ruční krájení je sice pracnější, ale v tomto případě vhodnější.)*

Viet Food Friends

3. Syrové arašídy opražíme na sucho na pánvi a zbavíme slupek (*samy se budou z některých arašídů odlupovat*).



Arašídy lehce rozmačkáme v hmoždíři, aby jednotlivé kousky nebyly příliš velké a hlavně aby se uvolnilo aroma buráků. (*Pokud nemáte hmoždíř, zabalte arašídy do suché utěrky a například válečkem na těsto lehce rozmělněte. Někdy poslouží i lahev od*

piva :))

Ve výsledku by měly arašídy vypadat takto.

Viet Food Friends

4. Nyní si připravíme zálivku. Na rozehřátém oleji orestujeme dorůžova nasekaný česnek (nemusí být zcela nadrobno), přilijeme předem smíchanou směs cukru, octa, rybí omáčky a vody v poměru 1:2:4:8 a přivedeme k varu. Poté hned vařič vypneme a přidáme nadrobno nakrájené čili papričky. (*Výsledná chuť záleží na tom, jakou rybí omáčku nebo jaký ocet jste použili, proto zálivku doladťe dle vlastní chuti, uvedený poměr je spíše orientační.*)
5. Sušenou cibulku orestujeme do zlatova. (*Vydržte, už se blížíme do finále* :))
6. Ve velkém hrnci přivedeme vodu k varu, přidáme trochu octa a oleje, vložíme do něj nudle a povaříme cca 2 minuty. *(Na českém trhu se prodávají nudle bún od různých značek a každé se vaří jinou dobu, proto je dobré, stejně jako u těstovin, neustále zkoušet.)* Uvařené nudle zcedíme a propláchneme pod studenou vodou.
7. Na rozpáleném ohni zprudka orestujeme hovězí maso a dochutíme dle potřeby.

8. Do větší mísy vložíme dospodu trochu ledového salátu, na něj poklademe uvařené nudle, maso, mungo klíčky, mrkev a bylinky. Zalijeme zálivkou a posypeme arašídy a cibulkou. **Dobrou chuť!**

Navařily, nafotily a napsaly Mai Huong & Thuy Duong.

Viet Food Friends