



Polévka

Phở bò [čti: f boa]

Tradiční vietnamský hovězí vývar s exotickým kořením, bylinkami a plochými rýžovými nudlemi

Ingredience (5 porcí):

Vývar

- 4 kg morkových kostí
- 1 kg hovězí klišky nebo hovězího zadního
- 7 l studené vody
- 200 g cibule
- 200 g zázvoru
- 30 g skořice
- 10 g badyánu
- 15 g kardamomu
- 10 g koriandrových semínek
- 60 g soli
- 300 g ředkve daikon
- 150 ml rybí omáčky
- 120 g cukru

Servírování

- 500 g rýžových plochých nudlí
- 1 červená cibule
- 100 g koriandru
- 1 svazek jarní cibulky
- limetka nebo citron
- 300 g mungo klíčků
- pepř a chilli dle chuti

1. Nejprve očistíme morkové kosti. Ponoříme je do hrnce se studenou vodou a přivedeme k varu. Krátce povaříme, dokud se na hladině neobjeví pěna z vysrážených bílkovin. V této fázi vodu vylijeme, kosti opereme pod studenou vodou a přesuneme do čistého hrnce.
2. Klišku nebo hovězí zadní propereme ve vodě a vložíme ke kostem. Přidáme 7 litrů studené vody.
3. Cibuli a zázvor rozkrojíme na poloviny. Rozehřejeme pánev na sucho na střední teplotu a položíme na ni skořici, badyán, cibuli a zázvor. Až cibule začne ze spodní strany černat, vše otočíme a přidáme roztlučený kardamom a koriandrová semínka.
4. Pražíme do chvíle, než se koření rozvoní a koriandrová semínka začnou měnit barvu na hnědou. Pánev poté odstavíme z hořáku a koření necháme na horké pánvi pár minut dojít.
5. Mezitím oloupeme ředkev a nakrájíme ji na několik kusů, které přidáme k masu.
6. Do hrnce přisypeme opražené koření. Na středním plameni přivedeme vše k varu a následně ztlumíme teplotu tak, aby vývar pouze mírně probublával.
7. Po 1 hodině vyndáme klišku, kterou po vychladnutí dáme do lednice, a zbylý vývar táhneme 12 hodin.

[>> Pokračování receptu na další straně](#)