

Bo Kho

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Vietnamské dušené hovězí není český guláš

Bo Kho má řidší aromatický vývar, velké kusy masa a mrkve a výraznou vůni citronové trávy, badyánu a skořice. Podává se s křupavou bagetou, rýžovými nudlemi nebo rýží.

Rozhodovací tabulka

Situace	Správná volba
Maso je tuhé	Pokračujte v mírném dušení. Vazivo potřebuje čas, ne prudší var.
Omáčka je řídká	Po změknutí masa ji krátce redukujte bez poklice.
Mrkev se rozpadá	Příště ji přidejte až na posledních 30-40 minut.
Koření je příliš silné	Celé koření vyjměte dříve a příště je vařte v sáčku.

Příprava před vařením

- Maso nakrájejte na kostky přibližně 4 cm, aby se nerozpadlo dříve, než změkne.
- Tvrdou spodní část citronové trávy nasekejte do marinády; celé stonky lze vložit do vývaru a později vyjmout.
- Koření dejte do sítka nebo sáčku pro snadnou kontrolu.
- Mrkev krájejte na velké šikmé kusy kvůli delšímu dušení.

Volba masa

Klička dává nejvíce želatiny, krk výraznou chuť a plec rovnoměrné kostky. Libové zadní maso se může při dlouhém dušení vysušit.

Recept pro 6 porcí



Suroviny

- 1,2 kg hovězí kližky, krku nebo plece nakrájené na větší kostky
- 4 stonky citronové trávy, 4 stroužky česneku, 3 šalotky a 30 g zázvoru
- 2 lžíce rybí omáčky, 1 lžíce cukru, 1 lžička kari a černý pepř
- 2 lžíce oleje, 2 lžíce rajčatového protlaku a 400 g krájených rajčat
- 2 badyány, 1 celá skořice a 1 bobkový list
- 1,2 l nesoleného hovězího vývaru nebo vody
- 500 g mrkve nakrájené na velké šikmé kusy
- jarní cibulka, koriandr, thajská bazalka, chilli a limeta k podávání
- čerstvá bageta, rýžové nudle nebo rýže podle zvoleného způsobu podávání

Osm kroků

1. Marinujte maso - Maso promíchejte s citronovou trávou, česnekem, šalotkou, zázvorem, rybí omáčkou, cukrem, kari a pepřem. Nechte 45-60 minut v chladu.
2. Osušte a opečte - Maso vyjměte z marinády, povrch osušte a opečte po dávkách. Kousky se musí zbarvit, ne dusit.
3. Rozvoňte základ - V hrnci krátce orestujte zbylou marinádu a rajčatový protlak. Přidejte rajčata, badyán, skořici a bobkový list.
4. Začněte pomalé dušení - Vraťte maso, zalijte vývarem nebo vodou tak, aby bylo téměř ponořené, a přiveďte k mírnému varu.
5. Duste doměkka - Přiklopte a vařte velmi zlehka 90-120 minut. Občas zkontrolujte tekutinu a tuhost masa.
6. Přidejte mrkev - Mrkev vložte až na posledních 30-40 minut, aby změkla, ale nerozpadla se.
7. Doladte konzistenci - Odklopte hrnec a podle potřeby omáčku krátce zredukujte. Má zůstat řidší než český guláš.
8. Dochutte a podávejte - Vyjměte skořici, badyán a bobkový list. Doladte rybí omáčkou, cukrem, limetou a podávejte s bagetou, nudlemi nebo rýží.

Kontrola hotového pokrmu

Maso je měkké, ale drží tvar. Mrkev se dá snadno propíchnout a vývar ulpívá na lžici jen lehce. Vůně koření je zřetelná, nikoli hořká.

Suroviny s přímými odkazy



Tiparos Rybí omáčka 720 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/rybi-omacka-tiparos-720-ml>

Drana Badyán Celý 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-badyan-cely-3-ks>

Drana Skořice Celá 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-skorice-cela-3-ks>

Drana Kari 30 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-kari-30-g>

Farmer Brand Rýžové nudle 5 mm široké 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/ryzove-nudle-5-mm-siroke-400-g>

Nejčastější chyby

- Maso se dusilo místo opékání: hrnec byl přeplněný nebo maso mokré.
- Maso zůstalo tuhé: vařilo se krátce nebo příliš prudce.
- Koření zhořklo: badyán a skořice zůstaly v hrnci příliš dlouho.
- Mrkev se rozpadla: byla přidána spolu s masem.

Tři způsoby podávání

- S čerstvou bagetou: namáčejte křupavou střídku do aromatického vývaru.
- S rýžovými nudlemi: nudle připravte podle etikety a vložte přímo do misek.
- S rýží: vývar podávejte o něco méně zredukovaný.

Uložení jednotlivých částí

Bo Kho rychle zchladte a uložte v lednici. Nudle, bylinky a bagetu uchovávejte zvlášť. Při ohřevu přiveďte celý pokrm k rovnoměrně vysoké teplotě a čerstvé doplňky přidejte až na talíři.