

Výrazný vývar bez zakalení



Sả a krevetová pasta tvoří charakter polévky

Kosti předem spařte, vývar nechte jen mírně táhnout a pěnu průběžně sbírejte. Krevetovou pastu rozmíchejte zvlášť a přidávejte po částech.

Čirý vývar

Po spaření kostí vařte bez prudkého bublání a bez zbytečného míchání.

Typické aroma

Sả rozdrtíte hřbetem nože. Krevetová pasta potřebuje opatrné dávkování.

Silné nudle

Použijte pevnější rýžové nudle a uvařte je odděleně, aby vývar nezakalily.

Čtyři jistoty

1 Kosti nejprve spařte

Krátké předvaření odstraní pěnu a nečistoty před založením čistého vývaru.

2 Táhněte zvolna

Prudký var vývar zakalí a maso může vysušit.

3 Slanost doladíte nakonec

Krevetová pasta i rybí omáčka jsou výrazné a slané.

4 Misku sestavte až při podávání

Nudle a maso ohřejte horkým vývarem, bylinky nevařte dlouho.

Pět surovin pro domácí verzi



Přímé odkazy

1

Farmer Brand rýžové nudle 5 mm 400 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Maepranom krevetová pasta 350 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Tiparos rybí omáčka 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Cocinort hovězí bujón sypký 1 kg[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Drana chilli mleté 25 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Základ chuti

Krevetová a rybí omáčka jsou koncentrované. Přidávejte je po částech a vývar vždy ochutnejte.

Bujón jen jako pomocník

Nenahrazuje dlouze tažený vývar. Použijte ho střídavě pro dorovnání chuti, ne jako jediný základ.

Bún Bò Huế pro 6 porcí



Hlavní suroviny

- 1 kg hovězích kostí
- 700 g hovězí klišky
- 1 vepřové koleno
- 5 stonků citronové trávy
- 1 cibule a 60 g zázvoru
- 1-2 lžíce krevetové pasty
- 3 lžíce rybí omáčky
- 600 g silných rýžových nudlí
- chilli, limeta a čerstvé bylinky

Postup

1 Spařte kosti

Kosti a koleno pět minut předvařte, slijte a důkladně opláchněte.

2 Založte vývar

Zalijte čistou vodou, přidejte maso, cibuli, zázvor a rozdrcené stonky sá.

3 Táhněte zvolna

Nechte dvě až tři hodiny jen mírně probublávat a průběžně sbírejte pěnu.

4 Dochutěte

Krevetovou pastu rozmíchejte v troše horkého vývaru, přecedte a přidávejte po částech.

5 Sestavte misky

Nudle uvařte zvlášť, doplňte masem a zalijte vroucím vývarem. Přidejte bylinky, limetu a chilli.