

RECEPT | Vietnamský salát Bún bò Nam Bô

Vietnamský pokrm Bún bò Nam Bô se doslova překládá jako "nudle s hovězím masem z jihu". Tento teplý nudlový salát se připravuje z tenkých rýžových nudlí (bun) a podává se s marinovaným smaženým hovězím masem (bo).

Největší oblibě se těší ve **vietnamském hlavním městě Hanoji**, kde ho místní obyvatelé i turisté vyhledávají jako oblíbené pouliční jídlo. **Nudlový salát je známý zejména jako osvěžující pokrm**, který ulevuje horkému podnebí hlavního města. Největší zážitek však zanechávají jedinečné chuťové tóny. **Výrazná je přítomnost česneku a citronové trávy**, které jsou díky sladké marinádě a rýžovému octu v ústech příjemně vyvážené.



Doba přípravy Počet porcí **Kuchyně**



25 minut



4 porce



vietnamská

Suroviny

- 400 g hovězí kýty
- 300 g [nudlí Bún Kho](#)
- 5 stroužků česneku
- 1 menší cibule

- 1 lžička [sušené citronové trávy](#)
- 2 lžíce [rybí omáčky](#)
- 3 lžíce [rýžového oleje](#)
- 1 lžíce [sezamového oleje](#)
- 1 lžíce [ústřicové omáčky](#)
- 1 špetka [černého pepře](#)
- 1 ledový salát
- 2 mrkve
- 1 hrnek [mungo klíčků](#)
- 1 svazek koriandru
- 1 hrnek restované cibulky
- 1 hrnek nesolených arašídů

Suroviny na omáčku

- 30 g cukru krystal
- 10 ml [rýžového octa](#)
- 20 ml [rybí omáčky](#)
- 1 špetka soli
- 100 ml horké vody
- 2 nasekané stroužky česneku
- pár koleček mrkve
- čerstvá chilli paprička na kolečka

Postup

1. Maso nakrájíme na tenké plátky velikosti sousta.
2. K masu přidáme 2 lžíce rybí omáčky, špetku pepře, 1 lžičku citronové trávy, 1 lžici ústřicové omáčky a 1 lžici sezamového oleje .
3. Cibuli a česnek (rozmačkáme plochou stranou nože) nakrájíme nadrobno, přidáme k masu, pořádně promícháme a necháme v chladu marinovat minimálně 30 minut.
4. Zatímco bude maso odpočívat, si připravíme ostatní suroviny. Všechnu zeleninu a bylinky důkladně omyjeme a necháme odkapat. Ledový salát a koriandr nakrájíme na malé kousky, mrkev nakrájíme na tenké nudličky.
5. Nesolené arašídů opatrně opražíme na sucho na pánvi a lehce rozmačkáme v hmoždíři, aby jednotlivé kousky nebyly příliš velké, a hlavně aby se uvolnilo aroma buráků. (Pokud nemáte hmoždíř, zabalte arašídů do suché utěrky a například válečkem na těsto lehce rozmačkejte.)
6. Následně si připravíme zálivku. Všechny základní ingredience na omáčku dáme do kastrůlku, zahřejeme a mícháme tak dlouho dokud se cukr nerozpustí. Po odstavení z plamene přidáme nadrobno nasekaný česnek, pár koleček mrkve a dle chuti chilli papričky.
7. Rýžové nudle Bún Kho vložíme do většího hrnce se studenou vodou, přivedeme k varu a necháme vařit 6-8 minut, občas promícháme. Následně slejeme vařící vodu. Čerstvé uvařené nudle propláchneme pod tekoucí teplou vodou a necháme okapat.
8. V pánvi wok rozpalíme 3 lžíce rýžového oleje a zprudka osmažíme marinované maso. Maso smažíme pouze krátce, aby zůstalo křehké a šťavnaté.

9. Do větší mísy vložíme trochu ledového salátu, vedle něj poklademe uvařené nudle, maso, mungo klíčky, mrkev a bylinky. Zalijeme zálivkou a posypeme arašídý a restovanou cibulkou.

Jak tento pokrm jíst

Vychutnejte si tento pokrm stejně jako Vietnamci. **Bún bò Nam Bộ** servírujte do větší misky s viditelně oddělenými jednotlivými surovinami. Následně salát zalijte omáčkou a jednotlivé složky bylinek, zeleniny, nudlí, arašídů a kousků hovězího masa promíchejte. Postupujte tak, aby se jednotlivé chutě důkladně propojily. Pak už stačí jen vzít hůlky a můžete se pustit do jídla.