



Bún bò Nam Bộ

Ingredience

hovězí maso (kýta, svíčková,...): **300 g**

česnek: **2 ks**

rýžové nudle Bún: **150 g**

mrkev: **1 ks**

mungo klíčky: **4 PL**

ledový salát - listy: **4 ks**

nesolené arašídy: **4 PL**

rybí omáčka: **2 PL**

olej

Na zálivku dle chuti:

třtinový cukr

česnek

sušená cibule

perila

koriandr

rýžový ocet

chilli paprička

citrónová tráva

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso nakrájíme na tenčí plátky, osolíme, opepříme, smícháme s rybí omáčkou, prolisovaným česnekem, nadrobno nakrájenou citrónovou trávou, trochou oleje a necháme asi 2 hodiny marinovat. Nudle Bún připravíme podle návodu (do vody dáme trochu rýžového octa a oleje), mrkev a salát nakrájíme na tenké...

Bún bò Nam Bộ - recept

Maso nakrájíme na tenčí plátky, osolíme, opepříme, smícháme s rybí omáčkou, prolisovaným česnekem, nadrobno nakrájenou citrónovou trávou, trochou oleje a necháme asi 2 hodiny marinovat.

Nudle Bún připravíme podle návodu (do vody dáme trochu rýžového octa a oleje), mrkev a salát nakrájíme na tenké nudličky, opražené arašídy rozdrtíme.

Zálivka: Smícháme ocet, rybí omáčku, cukr a trochu vody (ideální poměr je 2 díly octa, 4 díly rybí omáčky, 1 díl cukru a 2 díly rybí omáčky), přivedeme k varu, přidáme nadrobno nakrájené chilli a už nevaříme. Na troše oleje orestujeme nadrobno nasekaný česnek a sušenou cibuli a přelijeme připravenou zálivkou.

Hovězí maso orestujeme naprudko na troše oleje a všechny připravené složky **Bún bò Nam Bộ** smícháme dohromady.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí