

Bún bò Nam Bộ *Nudle s hovězím masem v jižním stylu*

Na 4 porce

Na oblohu:

300 g kulatých rýžových nudlí Bún
3 mrkvičky (pokud máte rádi barvy, můžete jako já použít 1 oranžovou, 1 žlutou a 1 fialovou)
¼ lžičky soli
¼ lžičky třtinového cukru
1 lžíce limetové šťávy
1 salátovou okurku
4 hrsti mungo výhonků
½ římského/zahradního/ledového salátu podle vlastní chuti a preference
2 hrsti čerstvého [koriandru setého](#)
1 hrst čerstvé [perily křovité](#) (pokud nemáte vynechte a sežeňte třeba trochu máty)
1 hrst čerstvé [klasnatky brvité](#) nebo **1/4** svazku čerstvé meduňky
4 hrsti ideálně nesolených a nepražených arašídů/ nesolené pražené, pokud jiné neseženete
4 hrsti sušené cibule (+ **2 lžíce** oleje)/ smažené cibulky
1 chilli paprička ptačí oko
(omáčka Srirača)
(Hoisin omáčka)

Na maso:

400 g hovězího masa (kýta – vrchní šál/květová špička/ořech)
½ lžičky soli
½ lžičky třtinového cukru
1 lžíce rybí omáčky
¼ lžičky praženého sezamového oleje
1 lžíce rostlinného oleje
2 citronové trávy
1-2 stroužky česneku
2 lžíce praženého sezamu

Na omáčku:

100 ml třtinového cukru
100 ml rybí omáčky
125 ml limetové šťávy
300 ml horké vody
3 stonky citronové trávy
2 stroužky česneku
1 chilli paprička ptačí oko

Postup:

1. Rýžové nudle ponořte na alespoň 30 minut do studené vody, aby změkly.
2. Mrkev nakrájejte na nudličky nebo „nastrouhejte“ na mandolíně/vietnamskou škrabkou na jemné julienne. Barvy promíchejte.
3. Ochutěte solí, cukrem a limetovou šťávou a dobře v rukách promačkejte, aby zelenina zkřehla. Bude chutnější a křupavější.
4. Salátovou okurku nakrájejte na drobné hranolky.
5. Mungo jen promyjte v ledové vodě.
6. Salát nakrájejte na proužky tak velké, aby se vám dobře jedly. U římského a little gem salátu odkrojte spodní část, která může být hořká.
7. Jednu hrst čerstvého koriandru nasekejte nahrubo stejně jako zbytek bylinek a promíchejte tak, aby vznikla bylinková směs. Druhou hrst koriandru pokrájte stejně, ale nechte stranou zvlášť.

TIP: Pokud neseženete perilu a klasnatku, můžete je vyměnit za trochu svěží máty, a také meduňky, která voní a chutná podobně jako klasnatka. Její vůně je ale výraznější, proto ji použijte méně.

8. Nesolené a nepražené arašídy ve slupce orestujte na sucho a to na pánvi na mírném ohni. Zabere to asi 5 minut. Nechte je chvíli zchladnout. Pak je buďto vyloupejte ručně a podrťte v hmoždíři, anebo je přendejte do utěrky, důkladně je promněte o sebe (tím je zbavíte slupek), a pak je proberte, beze slupek vložte do sekáčku na ořechy a nahrubo je nasekejte. (S nesolenými restovanými arašídy budete mít méně práce, ale i míň muziky, výrazně méně voní, navíc zdaleka ne všechny jsou pražené na sucho, a tak jsou zbytečně tučnější)
9. Sušenou cibulku zlehka orestujte na tuku, potrvá to asi 3 minuty. Olej příliš nerozehřívejte dopředu nebo cibulku spálíte. Pokud ji neseženete, použijte předsmáženou cibuli. (Její nevýhoda spočívá v tom, že do sebe mnohem dřív nasákne omáčkou a brzy se „rozblemne“. Obsahuje totiž – na rozdíl od cibule sušené, kterou jen orestujete na tuku, a tak zůstane déle křupavá – mouku, která do sebe vlhkost naopak vsakuje. Navíc je méně voňavá i zdravá.)
10. Chillí nasekejte nadrobno.
11. Hovězí vcelku dejte na asi 60 minut do mrazáku. Maso tam zatuhne, a bude se vám tak lépe krájet na tenké plátky. Ty pak v míse rychle namarinujte ve směsi ze soli, cukru, rybí omáčky, sezamového a rostlinného tuku, nasekané citronové trávy i česneku nadrobno. Maso krájejte vždy **přes vlákno**, po délce vlákna by bylo žvýkavé a špatně by se vám jedlo.

TIP: Pokud máte pocit, že jste nekoupili úplně to nejkvalitnější maso, protože jiné nebylo, můžete ho naložit už večer. Naložení v marinádě se solí mu pomůže narušit strukturu a maso tak více prokřehne.

12. Smíchejte cukr, rybí omáčku a šťávu z limety v uzavíratelné sklenici. Dobře promíchejte, přidejte nadrobno nasekanou citronovou trávu, česnek i chilli, zalijte horkou vodou a dobře protřepejte, tak, aby se rozpustil cukr.
13. Dejte vařit horkou vodu, slijte nudle a jakmile voda v hrnci začne vřít, vypněte plotýnku, přidejte nudle a vařte je v horké vodě asi minutu, minutu a půl za občasného promíchání. Pak pusťte ve dřezu studenou vodu, nudle slijte, prolijte studenou vodou, ať zastavíte stále probíhající var, při kterém by se nudle ještě mohly stihnout rozvařit. Nudle rozdělte do misek.
14. Do misky k nudlím kolem dokola nandejte hrst pokrájeného salátu, ochucené mrkve, okurky, mungo, směs bylinek a koriandr.
15. Na rozežháté pánvi s tukem rychle orestujte maso po takových porcích, aby mělo dostatek prostoru a namísto restování se nedusilo. Potrvá to pár minut při vysokém výkonu, který je žádoucí. Maso se rychle zatáhne, nevysuší a zůstane tak šťavnaté a voňavě opečené.
16. Maso dejte do středu misky na poslední volné místo na nudlích a zasypte ho restovaným sezamem.
17. Přidejte lžičku čerstvě smažené cibulky, voňavých arašídů a vše zalijte zálivkou. Pokud máte rádi pálivé přidejte chilli, případně omáčku Srirača (a/nebo Hoisin).

Dobrou chuť!