

Phở bò tái
Hovězí vývar s plátky masa „medium rare“

Na 4 porce

Na základní hovězí vývar Phở:

600 g hovězí kličky
600 g hovězího krku
600 g hovězích kostí – klouby/žebra/(oháňka)
600 g hovězích morkových kostí
voda
5 lžic (75 g) soli
3 cibule
pár kapek rýžového oleje
150 g zázvoru
2 limety
3 lžíce (45 g) třtinového cukru
50 ml rybí omáčky
2 stonky citronové trávy
1 smotek skořice pravé
2 ks čínského anýzu (badyánu)
2 ks kardamomu bengálského (černý kardamom)
4 ks zeleného kardamomu
5 ks hřebíčku
1 lžíce semínek koriandru
1 lžíce kuliček bílého pepře

Na dokončení „pholévky“ ve stylu tái:

cca **1,2 l** vývaru
300 g hovězí kýty
300 g plochých rýžových nudlí Phở
150 g mungo výhonků
1 svazek jarní cibulky
1 červená cibule
1 svazek [koriandru setého](#)
1 svazek [bazalky thajské](#)
čerstvě mletý černý pepř
chilli papričky bird's eye
2 lžíce smažené cibulky (příprava viz recept na [Bún bò Nam Bộ](#))
2 lžíce nesolených pečených arašídů (příprava viz recept na [Bún bò Nam Bộ](#))
(Sriracha)
(Hoisin omáčka)

Množství přidané vody na vývar závisí na poměru a druzích masa i kostí, na velikosti hrnce (na jak velké ploše dochází k odpařování) a hlavně na teplotě a době vaření vývaru. Pokud budete vývar „táhnout“ 12 hodin tak jako já, přidejte pak na uvedené množství 10 litrů vody. Já do vývaru čerstvou vodu během táhnutí nedolévám (obsah tak zbytečně nečeřím), ale naopak ji nechávám po celou dobu přirozeně odpařovat – bez poklice, a to pod bodem varu při cca 90–95°C. Můžu tak nechat jet vývar přes noc bez dozoru a výsledek je silný, voňavý a krásně čirý, prakticky bez práce. Jestli máte času méně, budete muset množství vody upravit tak, aby měl vývar odpovídající sílu. Při průměru hrnce 28 cm dochází cca k odpaření 1 l vývaru za 2–2,5 hodiny. Tzn. Při tažení konkrétně tohoto vývaru vč. použitých surovin po dobu 12 hodin vám zbydou cca 4 l skvělého vietnamského hovězího vývaru.

Postup:

1. Maso i kosti na vývar nejprve omyjte studenou vodou, pak je odložte do velké mísy/na talíř.
2. Cibule rozpulte napříč a zázvor podél a v rozehráté troubě na 200°C je na plechu lehce potřeným tukem pečte 30 minut tak, aby cibule na řezu zkaramelizovaly.
3. Přiveďte k varu asi 5 l vody s 2 lžicemi soli, kterou nechte rozpustit, maso s kostmi vložte do osolené vody a 5 minut vařte – blanšírujte. Díky tomu se dobře zbavíte hned v počátku přebytečných bílkovin i odlomků z kostí a drobných kousíčků masa, které se vysráží a vyplavou na povrch, případně klesnou na dno.
4. Maso s kostmi vyndejte, vodu vylijte, už ji nebudete potřebovat. Kostí a maso dejte do většího hrnce, zalijte je novou studenou vodou (10l) a vymačkejte k nim šťávu z jedné limety. Limetová šťáva vytáhne z kostí potřebné minerály a výživné látky.
5. Přidejte 3 lžice soli, 3 lžice cukru, pečený zázvor a cibuli, a táhněte vývar (při teplotě cca 90–95°C, nižší než var, tedy 100°C) tak, aby na povrch pronikaly jen sem tam malé bublinky. První dvě hodiny sbírejte pěnu na hladině a po třech hodinách vyndejte cibuli. Jinak by se příliš rozvařila a zakalila vývar. Ochutnejte a pokračujte v mírném varu dalších 7 hodin.
6. Připravte si a opečte suché koření na pánvi tak, až se rozvoní. Vložte ho do gázy anebo do sítka na koření a přidejte ho k vývaru dvě hodiny před koncem stejně tak, jako rozpuštěnou citronovou trávu. Tak zůstane koření krásně aromatické. Ve stejnou dobu vývar znovu ochutnejte a dochuťte také rybí omáčkou, ať se provaří a splyne s vývarem.
7. Po 12 hodinách zredukovaný vývar zase ochutnejte a případně dochuťte solí, cukrem a limetovou šťávou. Lehce provařte, vyndejte vymacerované maso i kosti, vývar slijte přes jemné síto a použijte na přípravu Phở bò. Anebo zbytek zchlaďte/zamrazte na později.

Na dokončení „pholévky“ ve stylu tái:

1. Hovězí vcelku dejte na asi 60 minut do mrazáku. Maso tam zatuhne a bude se vám tak lépe krájet na tenké plátky.
2. Suché ploché rýžové nudle Phở ponořte na 30 minut do studené vody, aby změkly.
3. Jarní cibulku nakrájejte zešikma a červenou cibuli rozpulte podél a nakrájejte na tenké plátky.
4. Koriandr a thajskou bazalku omyjte a otrhejte na ozdobu a dochucení vývaru.

5. Mungo výhonky prolijte v cedníku studenou vodou a nechte je okapat.

TIP: Výhonky budou chutnější, když je v horké osolené vodě necháte po dobu 2 minut blanširovat, ale to už nechám na vás. Můžete je použít i syrové. Když jsem líná, taky to tak dělám.

6. Zatuhlé hovězí vyndejte z mrazáku a nakrájejte ho na tenoulinké plátky. Maso krájejte vždy **přes vlákno**, po délce vlákna by bylo zbytečně víc žvýkavé a špatně by se vám jedlo.

TIP: Já si plátky syrového masa nachystám takhle dopředu, rozprostřu je na pečicím papíře, zlehka je osolím a nechám je už po ruce v teple, aby maso pěkně temperovalo.

7. Pak dejte vařit horkou vodu (asi 2 l), slijte nudle a jakmile voda v hrnci začne vřít, vypněte plotýnku, přidejte nudle a vařte je v horké vodě asi minutu 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. Potřebujeme je „al dente“ na skus, protože v horkém vývaru ještě dojdou. Nudle rozdělte do misek.
8. Ohřejte vývar tak, aby z něj šly opět varné bublinky.
9. Na nudle rozprostřete plátky syrového masa, přidejte mungo a plátky červené cibule. Pak syrové maso a celý obsah **přelijte vřícím vývarem**. To je důležité, protože tím maso zatáhnete, stane se jemně uvařeným a křehkým. A stejně tak červená cibule ztratí křiklavou štiplavost, ale zůstane křupavá a šťavnatá.
10. Pak základ „pholévky“ opepřete čerstvě mletým černým pepřem. Zasypte svěží jarní cibulkou, přidejte bylinky, případně chilli, smaženou cibulku a drcené arašídy, čtvrt limety na porci k osvěžení a Srirača omáčku a/nebo Hoisin.

Dobrou chuť!