

# Vietnamská hovězí polévka Pho Bo

## Fenomenální vietnamská polévka plná čerstvých bylinek!

Co to vlastně je? Pho v překladu znamená „široké placaté nudle“. Zároveň je to jídlo, jehož základem je silný horký vývar, doplněný širokými rýžovými nudlemi, tenkými plátky masa a hromadou čerstvých bylinek. Obvykle se o něm mluví jako o polévce, nenechte se ale tímto názvem zmýlit. Pho se ve Vietnamu jí jako hlavní chod nejčastěji k snídani, ale také kdykoliv jindy během dne. Ráno vás postaví na nohy, v poledne zasytí a večer příjemně unaví. Každá rodina ho vaří podle vlastního receptu a i v bistrech a restauracích Pho můžete ochutnat připravené na spoustu různých způsobů.

Nejoblíbenější variantou je Pho Bo z hovězího vývaru. V základu se servíruje s tenkými plátky hovězího masa, širokými rýžovými nudlemi a jarní cibulkou. Pro dochucení nesmí chybět limetka nebo citrón, chilli papričky, čerstvé bylinky, mungo klíčky a bambusové výhonky. Pokud máte rádi krvavé steaky, pravděpodobně oceníte Pho Bo Tai, ve kterém se syrové plátky masa pouze přelijí horkým vývarem. Pokud neradi hovězí, pochutnáte si na Pho Ga z drůbežního vývaru s kousky drůbežního masa. Tradičně se připravuje ze slepice, ale u nás se častěji setkáte s kuřecí variantou. Zkrátka nepřijdou ani vegetariáni a vegani, v nabídce některých bister najdou Pho s tofu a zeleninovým vývarem.



<b>Porcí</b>	4
<b>Příprava</b>	10 minut
<b>Vaření</b>	20 minut
<b>Kuchyně</b>	Vietnamská



## Suroviny

- 400g rýžových nudlí
- 500g falešné svíčkové (na velmi tenké plátky)
- bujón Pho Bo
- pasta na polévku Pho
- 1 bílá cibule na čtvrtky
- 1 svitek skořice
- 4 kusy badyánu
- svazek koriandru
- 4 kusy jarní cibulky na proužky
- 2 ks červené cibule na tenké měsíčky
- fazolové klíčky mungo
- 1 limetka, chilli papričky a lístky bazalky na ozdobu
- Sriracha omáčka
- Hoi Sin omáčka

## Příprava

1. Nejprve si připravte nudle, které dejte na hodinu namočit do studené vody.
2. V hrnci si připravte hovězí vývar ze dvou kostek bujoínu Pho bo rozpuštěného v 1 litru vody.
3. Do vývaru přidejte pastu na polévku Pho, kousky cibule, 1 skořici a 4 badyány.
4. Vývar s kořením přiveďte k varu a povařte 5 minut.
5. Do vývaru vložte plátky hovězího masa a krátce povařte. Uvařené maso vyjměte (maso je též možné přelít vařícím vývarem až přímo v miskách při servírování).
6. Nudle krátce (30 sekund) uvařte v sítku v horké vodě a rovnou rozdělte do misek (nudle v misce ještě nabobtnají).
7. Na nudle rozložte maso a přidejte nasekaný koriandr, jarní cibulku i nakrájenou červenou cibuli. Vše nakonec zalijte horkým vývarem.
8. Ozdobte klíčky fazolí mungo, bazalkou, limetkou a chilli papričkami.
9. Podávejte horké.
10. Tip: maso se na tenké plátky krájí lépe, když ho předem necháte ztuhnout v mrazáku.
11. Pro dochucení polévky servírujte společně s omáčkami Sriracha a Hoisin.