

P(H)OLÉVKOVÉ KOŘENÍ

- 1 Chilli papričky** dodají polévce říz. Krájete je na jemná kolečka. Nahradit je můžete chilli omáčkou.
- 2 Zelená perila** nebo také vietnamská máta (říká se jí i vietnamská bazalka) připomíná naši mátu, chutná ale úplně jinak.
- 3 Mladá cibulka**, kterou můžete zaměnit i za běžně dostupnou jarní cibulku. „Zelenou část nakrájete na kolečka, bílou na tenké proužky,“ radí Mai.
- 4 Koriandr** se dává do polévky nasekaný nadrobno (lístky i stonky) a dodá polévce svěžest.
- 5 Kardamom** patří do vývaru. Dodá mu náramnou vůni.
- 6 Badyán** stejně jako skořice či kardamom vývar ovoní a lehce ochutí.
- 7 Mungo** funguje jako vložka do polévky; každý si je do misky s polévkou přidává sám podle chuti. Klíčky mungo jsou šťavnaté, plné vitaminů a svou chutí tak trochu připomínají hrášek.
- 8 Skořice** v celku by neměla být moc velká, aby její chuť nebyla ve vývaru příliš výrazná.
- 9 Mexický koriandr** (mimochodem ve Vietnamu se mu říká čínský) je kořeněný a štiplavý zároveň. Prodává se po trsech, stačí mu jen odštipnout kořínek a pořádně jej umýt.



Aromatická a barevná

KUCHYNĚ VIETNAMU
PODLE THUY A MAI

Stejně jako si lidé radí, kam jít na poctivý guláš či skvělé suši, kolují gastroscénou i tipy na dobré pho – misku vietnamské polévky, která zahřeje, nasytí a svou chutí a vůní vás navíc příjemně naladí. Narazit na bistro, kde ji varí, už dnes není těžké. To, že ji tam umějí na jedničku, poznáte podle fronty, která na ni kolem poledne stojí. Seznámit Čechy s vietnamskou kuchyní se rozhodly i vysokoškolačky Thuy a Mai (Viet Food Frieds).

„Pho jsou široké a placaté rýžové nudle. Slovo pho tak označuje jak samotné nudle, tak i polévku, jejíž součástí nudle pho jsou,“ vysvětlují Thuy a Mai. Základem polévky pho je vývar, nudle, maso a bylinky. Pho se dělá buď slepičí (pho gà), nebo hovězí (pho bò). Hovězí můžete mít navíc ve dvou variantách: s hovězím masem vařeným ve vývaru (pho bo chin) anebo se syrovým masem nakrájeným na velmi tenké plátky (pho bo tai). „Ty se v horkém vývaru zatáhnou a jsou pěkně medium rare,“ dodává Mai.



Vietnamská polévka Pho

Uvařte si doma barevnou a voňavou polévku pho! Do tajemství její přípravy a podávání vás zasvěť Vietnamky Thuy Duong a Mai Huong.

Připravila DARINA SIEGLOVÁ Foto ŠTĚPÁN LÁTAL

Hovězí varianta pho

PŘÍPRAVA 15 MINUT + VAŘENÍ 6 HODIN

■ PRO 4 OSOBY ■ VELMI SNADNÉ ✕

2-3 velké morkové kosti
500g hovězí oháňky
80g čerstvého zázvoru
1 svítek skořice
1 větší cibule, oloupaná a rozpůlená
5 hvězdiček badyánu
3-4 tobolek kardamomu
NA POLÉVKU
500g hovězí klíčky nebo 500g falešné
svíčkové, kýty či plece
4 porce rýžových nudlí
svazek koriandru
4 jarní cibulky
1-2 červené cibule
svazek zelené perily (vietnamské máty)
svazek mexického koriandru
balení klíčků mungo
2-3 chilli papričky, nakrájené nadrobno
1 citron, nakrájený na měsíčky



VIZITKA: Studentky **Thuy Duong** a **Mai Huong** se rozhodly seznámit Čechy s autentickou kuchyní Vietnamu, typickými surovinami a zvyklostmi. Píší spolu blog www.vietfoodfriends.cz, na kterém publikují recepty (nechybí ani slovníček), pořádají kurzy vaření vietnamské kuchyně a také procházky asijskou tržnicí Sapa, kde se dají asijské suroviny pořídít.

Vaření vývaru



1 Aby byl vývar čirý, dejte kosti do hrnce, zalijte je studenou vodou, přiveďte k varu, slijte, kosti omyjte a postup zopakujte - jen tentokrát ke kostím přidejte už i oháňku. Pokud se na hladině objeví stejná tmavá pěna jako předtím, postup ještě zopakujte; v opačném případě ztlumte trochu plamen a sbírejte světlou pěnu.



2 Zázvor podélně rozpulte a naklepejte ho paličkou na maso. Spolu s ostatním kořením a rozpůlenou cibulí ho opražte nasucho na pánvi. Řiďte se zabarvením cibule, která by na řezu měla být tmavě hnědá.



3 Poté, co seberete z vývaru všechnu pěnu, přidejte do něj opražené koření, 2 lžice soli, stáhněte plamen na minimum a vývar táhněte 5-6 hodin (pokud se bude voda příliš odpařovat, dolijte ji). Maso vařte podle velikosti 2-3 hodiny, poté ho vyjměte a nechte vychladnout. Vývar na závěr dosolte nebo dochuťte rybí omáčkou.

NÁDOBÍ ZAPŮJČILA FIRMA: LE PATIO - NÁRODNÍ

Příprava surovin do polévky

Vše si připravte těsně před tím, než budete polévku podávat! Pho se podává v hlubokých miskách a díky bylinkám, masu a nudlím vydá za hlavní jídlo.



1 Bylinky propláchněte v míse s vodou (tu alespoň 2x vyměňte). Perila se jí i se stonkem, jen ulomte dřevnatější část (jako u chřestu).



2 Vařenou klížku anebo syrovou falešnou svíčkovou nakrájejte na co nejtenčí plátky.



3 Na talíř si připravte klíčky mungo, mexický koriandr a zelenou perilu. Na další talíř dejte citron a nakrájenou chilli papričku.



4 Nudle dejte na hodinu namočit do studené vody. Poté je krátce (30 sekund) uvařte v sítku v horké vodě a rovnou rozdělte do misek (nudle v misce ještě nabobtnají).



5 Na nudle rozložte maso a přidejte nasekaný koriandr a jarní cibulku. Vše nakonec zalijte horkým vývarem a ihned podávejte. Na stůl položte i talířky s klíčky mungo a citronem.

Vývar lijte po stranách misky, nikoli do jejího středu - bylinky tak nezvadnou



Voňavé finále

Základní bylinky, které patří rovnou do misky s polévkou, jsou koriandr a mladá (nebo jarní) cibulka. Koriandr se krájí nadrobno a to včetně stonků, cibulka se také krájí celá, zelená část na kolečka, bílá na proužky. Polévku si pak každý může doladit sám a to přidáním dalších bylinek ze společného talíře - Thuy a Mai nám naservirovaly mexický koriandr a perilu, navíc přidaly klíčky mungo. Samotnou chuť polévky dotáhnete citronem a chilli.