

Hovězí žebro pomalu tažené, thajský vývar s citronovou trávou, udon nudle

Makro Epicure2018

Ingredience

- 1500 g masitých hovězích žeber
- cibule — 1
- mrkev — 5
- cibule — 1
- šalotka — 5
- 4 stonky jarní cibulky
- 4 stonky citronové trávy
- česnek — 2 lžíce
- 2 polévkové lžíce nasekaného zázvoru
- 2 červené thajské papričky
- 4 kafové listy (nejsou nutné)
- 3 hvězdičky badyánu
- 1 celá skořice
- cukr třtinový — 4 lžíce
- 6 polévkových lžic sójové omáčky
- 8 polévkových lžic rybí omáčky
- olej — 4 lžíce
- 2 limetky
- sůl, pepř

Postup

Citronovou travu, česnek, kafové listy, zázvor a chilli papričky rozmixujeme společně s olejem na pastu, nebo rozetřeme v hmoždíři, případně nasekáme nadrobno. Větší hrnec s nepřilnavým dnem rozpálíme na větším plameni. Hovězí žebra osolíme, opepříme a opečeme je v hrnci na trošce oleje ze všech stran, aby se zatáhla. Odložíme je stranou na talíř. Ve stejném hrnci (zmírníme plamen) opékáme na oleji připravenou pastu zhruba 2 – 3 minuty a přidáme skořici a badyán. Zasypeme cukrem, necháme trochu zkaramelizovat, přidáme opečená žebra, rozkrojenou cibuli a poté podlijeme rybí omáčkou, sójovou omáčkou a vodou tak, aby byla žebra zakrytá, ale z vody trochu vyčnívala. Vaříme na mírném plameni zhruba 3 hodiny, dokud maso nezměkne.

Mezitím nakrájíme mrkev a šalotku na kusy velké asi jako malíček a na pánvi nebo v troubě zeleninu opečeme tak, aby chytla barvu a zůstala křupavá. Osolíme a opepříme. Když je maso měkké, vyjmeme ho a přecedíme koření. Vývar dochutíme solí, pepřem, limetkovou šťávou, případně přidáme rybí omáčku tak, abychom docílili silné chuti. Do misek připravíme uvažené nudle, hovězí žebro, pečenou mrkev, šalotku, zalijeme vývarem a ihned podáváme.