

# Bo rau thap cam

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- hovězí roštěnec 2 kg
- červená cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- sušené houby 50 g
- cukr 1 špetka
- Knorr Bohatý bujón Hovězí 4 kalíšky 1 ks
- bambusové výhonky 200 kg
- mrkev 1 ks
- zázvor 1 ks
- olej na smažení 80 ml
- sojové nudle 200 g
- česnek 2 stroužek
- jarní cibulka 2 ks
- sojová omáčka 2 lžička
- voda 250 ml

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Thajsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hovězí maso nakrájejte na plátky. Česnek a zázvor nastrouhejte. Maso okořeňte sójovou omáčkou, cukrem, česnekem a zázvorem. Poté dejte vše stranou na dobu patnácti minut.

Nudle spařte a nakrájejte. Namočte houby a poté je nakrájejte.

Nakrájejte na malé kousky mrkev, papriku, bambusové výhonky a cibuli.

Maso smažte na silném ohni po dobu 3 minut. Přidejte zeleninu, houby a smažte.

Přidejte půl sklenice vody, kalíšek Knorr Bohatý bujón Hovězí a za důkladného míchání pokračujte v dušení jídla po několik dalších minut. Jídlo můžete ozdobit nasekanou jarní cibulkou. Servírujte horké.