

# Badyánová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí maso přední 500 g
- Zázvor 0.3 g
- Badyán 3 ks
- Hřebíček 3 ks
- Skořice 1 ks
- Rybí omáčka 2 lžička
- Rýžové nudle 2 hrst
- Jarní cibulka 3 ks
- Hovězí roštěná 250 g
- Limetka 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Vietnam

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso uvařte ve větším množství osolené vody se zázvorem a ostatním kořením, asi hodinu až hodinu a půl nebo až bude zcela měkké. Vývar pak přecedte a maso dejte stranou. Až vychladne, pokrájejte ho na tenké plátky. Vývar dochuťte rybí omáčkou, solí a pepřem. Falešnou svičkovou nebo roštěnku dejte na mrazák.

Nudle uvařte zvlášť a rozdělte je do misek. Zmražené maso nakrájejte na co nejtenčí plátky. Vývar

uvedte do varu, rozlijte do misek, vložte plátky syrového masa, které se horkou polévkou uvaří, posypte nakrájenou cibulkou a podávejte s miskou rybí omáčky, v níž se namáčejí kousky masa.