



przepisy.pl

## Duszona wołowina po wietnamsku – Bò Kho



 90 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- wołowina - 1 kilogram
- marchewka - 300 gramów
- ziemniaki - 200 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 1 puszka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- cukier brązowy - 1 łyżeczka
- trawa cytrynowa - 5 sztuk
- sos rybny - 2 łyżki
- gwiazdka anyżu - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- szalotka - 4 sztuki
- świeży imbir - 50 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- tajaska bazylija fioletowa - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Szalotkę, imbir i czosnek wraz z sosem rybnym rozdrobnij blenderem na miazgę. Trawę cytrynową rozbij tłuczkiem, przekrój na pół.
2. Wymieszaj rozdrobniony pieprz Knorr, sól, cukier, kurkumę i zmiksowane przyprawy. Powstałą pastą natrzyj pokrojone w kostkę mięso i odstaw na 30 min. w chłodne miejsce.
3. Po tym czasie mięso obtocz w mące, obsmaż na patelni, przełóż do garnka razem z marynatą, podlej 2 szklankami wody i dodaj trawę cytrynową oraz anyż. Duś ok. 40 minut. Dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki i plastry marchwi. Gotuj 20 min.
4. Dodaj pomidory z puszki. Gotuj, aż mięso będzie miękkie, a sos zgęstnieje - ok. 20 minut. Danie podawaj z ryżem, oprószone posiekaną kolendrą i bazylią.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)