

Polévka Pho Bo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 2h 40min
Celkový čas: 3h 5min , Porce: 4

1478 kalorií , 0 g cukrů , 33 g tuků , 104 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/polevka-pho-bo>

Příprava

Nejprve nakrájejte cibuli, šalotku, česnek, zázvor a ananas. Omyjte hovězí kosti a dejte je vařit společně s nakrájenou cibulí, šalotkou, česnekem, zázvorem a ananasem. Přidejte skořici, kardamom, anýz, sůl a cukr. Nechte vařit dvě hodiny a v případě potřeby dolévejte vodou. Potom vývar scedíte do druhého hrnce. Hovězí svíčkovou dejte v kuse vařit do polévky na další půlhodinu. Poté uvařené maso vyjměte a nakrájejte na plátky. Nakonec přidejte rýžové nudle, listy máty, bazalky a koriandr. Nudle uvařte podle návodu na obalu, trvá to jen pár minut. Potom nudle pomocí cedníku vyndejte a rozdělte je do čtyř polévkových misek. Polévku scedíte do jednotlivých misek a přendejte do ní hovězí maso. Do mističky vedle připravte citron, nakrájený na čtvrtky, a thajské chilli, nakrájené na kolečka. Každý si pak polévku dochutí podle chuti.

Tip k receptu

Tajemstvím dobré Pho jsou jakékoliv čerstvé bylinky a v tomto případě také ananas. Doporučuje se přidat navrch čerstvý koriandr, bazalku nebo kousek ananasu. Existuje mnoho variací – s kuřecím, hovězím, dršťkami...

Ingredience

- 2 l vody
- 500 g hovězích kostí
- 2 cibule
- 2 šalotky
- 5 stroužků česneku
- 5 cm zázvoru
- 1 ananas
- 2 skořice
- 2 kardamomy
- 2 hvězdičky anýzu
- 1 lžice soli
- 1 lžice cukru
- 400 g hovězí svíčkové
- 10 listů máty peprné
- 10 listů bazalky
- 10 listů koriandru
- 250 g rýžových nudlí
- 1 citrón
- 2 thajské chilli papričky

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Japonská, Celoročně, Zelenina, Exotika, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Polévka

