Pravá vietnamská PHO

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: **6**

1667 kalorií , **15 g** cukrů , **32 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/prava-vietnamska-pho

Příprava

Hovězí kosti zalijeme dvěma litry vody, přidáme přepůlené šalotky, přepůlený česnek, nastrouhaný zázvor, badyán, skořici, anýz, sůl a cukr. Vaříme dvě hodiny. Vývar přecedíme a půl hodiny v něm povaříme hovězí maso. Nudle připravíme podle návodu. Na talíř rozdělíme nudle, přidáme plátky hovězího masa (snažíme se nakrájet na co nejužší plátky) a přelijeme vývarem. Přidáme nasekanou chilli papričku, mátu a koriandr a dochutíme citrónovou šťávou.

Tip k receptu

Jde o takovou hustou polévku, kterou můžeme podávat i jako hlavní chod.

Ingredience

- 500 g hovězích kostí
- 400 g hovězí svíčkové
- 300 g rýžových nudlí
- 3 ks šalotky
- 4 stroužky česneku
- 2 ks badyánu
- 2 chilli papričky
- 1 citrón
- 1 lžíce zázvoru
- 1 lžíce soli
- 1 lžíce třtinového cukru
- 1 lžička skořice
- 1 lžička anýzu
- 1 lžička máty peprné
- 1 lžička koriandru

Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Japonská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Polévka, Hlavní chod