

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 scedte 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 scedte 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

