

# 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, nastrohaný 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 lžice zázvoru
- ✓ 1 lžice soli
- ✓ 1 lžice 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

