

Pho Ga - vietnamská kuřecí polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Kuřecí stehna 2 ks
- Kuřecí krk 1 ks
- Kuřecí křídla 2 ks
- Kuřecí prsa 1 ks
- Vepřové kosti 1 kg
- Červená cibule 1 ks
- Voda 3 l
- Zázvor 50 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Koriandr 0.5 hrst
- Rybí omáčka 3 lžíce
- Citron 0.5 ks
- Thajská bazalka 1 svazek
- Klíčky 100 g

- Badyán 4 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Vietnam

Počet porcí: 8

Postup:

Vepřové kosti omyjeme a dáme lehce povařit do hrnce. Poté kosti vyjměte a znovu opláchněte vodou. Vývar z kostí z hrnce vylijte a hrnec očistěte. Kostí vraťte zpět do hrnce, vlijte vodu a pomalu povařte.

Do druhého hrnce vložíme kuřecí prsa, křídla, krk, badyán, zázvor(oba jsme předtím lehce nasucho osmahli)zalijeme studenou vodu a necháme pozvolna vařit. Během vaření odstraňujeme pěnu. Vývar z kostí zcedíme a přidáme k vývaru z kuřecího masa. Kuřecí maso poté vyjmete, obereme od kostí, pokrájíme a vložíme zpět do polévky. Vyjmeme badyán a zázvor. Vývar ochutíme rybí omáčkou(je slaná, tak nepoužíváme sůl) a citronem.

Uvaříme si dle návodu rýžové nudle a zcedíme je.

Do misky vložíme uvařené rýžové nudle, pokrájený koriandr, thajskou bazalku a zázvor, klíčky, pokrájenou jarní cibulku, na proužky nakrájenou červenou cibuli a zalijeme vývarem s kuřecím masem.