

Vietnamská polévka Pho bo

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená cibule 1 ks
- falešná svičková 200 g
- pravá cejlonská skořice (3 cm) 1 ks
- citron 1 ks
- koriandr 1 svazek
- jarní cibulka 2 ks
- hovězí kosti 0.5 kg
- černý kardamom 2 ks
- sůl 0.5 lžice
- hřebíček 2 ks
- rybí omáčka 1 lžice
- mungo výhonky 100 g
- rýžové nudle Pho 100 g
- cibule 1 ks
- zázvor 40 g
- badyán 2 ks
- **podle chuti**
- chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí kosti (hovězí žebra, klížka, maso zadní) vložíme do velkého hrnce, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Vodu slijeme, zalijeme opět studenou vodou a opět přivedeme k varu. Tímto postupem by nám měl vzniknout čirý vývar. Pokud se přesto dál tvoří na povrchu vývaru pěna, postupně ji sbíráme. Nebo můžeme opět zopakovat postup v předchozím kroku.

Cibuli oloupeme, zázvor naopak neloupeme a podélně rozkrojíme. Na suché pánvi opečeme spolu s kořením, dokud se nerozvoní a cibule nezčerná.

Do hrnce s masem vložíme koření, cibuli, zázvor, půl lžíce soli a pomalu vaříme. Vývar necháme mírně probublávat 4-5 hodin. Pokud se nám voda příliš vyvaří, dolijeme ji. Z hotového vývaru vyjmeme maso a vývar přecedíme. Maso nakrájíme na nudličky a vložíme zpátky do vývaru. Ten dochutíme asi 1 lžící rybí omáčky.

Falešnou svíčkovou nakrájíme na co nejtenčí plátky. Pokud si netroufáme na syrové maso, můžeme je vynechat a naopak při přípravě vývaru masa použít více.

Připravíme si suroviny do polévky. Rýžové nudle namočíme na hodinu do studené vody, poté vodu přivedeme k varu, 30 vteřin povaříme a slijeme. Červenou cibuli nakrájíme na plátky, jarní cibulku a koriandr, chilli papričku nasekáme na drobno, citron na měsíčky.

Do polévkových misek postupně vložíme rýžové nudle, plátky falešné svíčkové, koriandr, jarní cibulku, plátky červené cibule a klíčky. Zalijeme horkým vývarem s kousky masa a ihned podáváme.

K vietnamské polévce Pho bo přichystáme rybí omáčku, nasekanou chilli papričku a citron, aby si každý mohl polévku dochutit.