

PHỞ BÒ [: F? BO :]

Hovězí polévka s nudlemi phở

Vietnamská polévka phở bò je populární po celém světě. Díky tomuhle pokrmu se lidé začali více zajímat o vietnamskou kulturu, za což jsme vážně rádi. Polévku ve Vietnamu často jíme na snídani předtím, než vyrazíme do školy nebo do práce. Jelikož je teplá a krásně voňavá, probudí úplně každého!

INGREDIENCE:

500 g hovězí oháňky
500 g hovězích kostí
300 g zadního hovězího
2,5 l vody
1 červená cibule
kus zázvoru velký jako palec
1 ks cibule (na opékání do vývaru)
2 ks kardamomu
2 ks celého badyánu
1 malá celá skořice
rýžové nudle phở
1 citrón
1 svazek jarní cibulky
sůl
rybí omáčka
dle chuti koriandr
dle chuti chilli

Příprava: 30 min | Vaření: 6 hod | Množství: 4 porce

1. Hovězí oháňku a kosti nakrájíme na cca 5 cm dlouhé kusky a maso necháme v celku. Vše vložíme do studené osolené vody a necháme ho v ní 1 hodinu. Tak maso očistíme.
2. Do hrnce nalijeme čistou vodu, přidáme půl lžice soli a vložíme očištěné kosti, oháňku a maso. Necháme 5–6 hodin vařit.
3. Maso vyndáme dříve – už po hodině, protože nechceme, aby příliš změklo. Nakrájíme ho na plátky.
4. Dvě hodiny před dovařením vývaru opečeme bílou cibuli a zázvor společně se skořicí, badyánem a kardamomem (vše celé). Vše pak přidáme do vývaru. Po 2 hodinách dochutíme 1–2 lžicemi rybí omáčky. Vývar necháme probublávat ještě 15–30 min.
5. Mezitím očistíme koriandr, nakrájíme fialovou cibuli, chilli a citrón.
6. Podle návodu na obalu připravíme nudle phở.
7. Misky s nudlemi ozdobíme nakrájenými plátky hovězího masa. Navrch dáme bylinky a vše zalijeme vývarem.
8. Phở se podává s citrónem, chilli, nakládanými bambusovými výhonky a nakládaným česnekem.

NAŠE DOPORUČENÍ:

Nezapomeňte z vývaru během vaření sbírat uvolněné nečistoty. Chceme, aby byl čirý.

