



## Vietnamská polévka Pho Ga

### Ingredience

kuřecí stehna: **2** ks  
rýžové nudle: **200** g  
mungo klíčky: **6** PL  
cibule: **1** ks  
olej: **1** KL  
jarní cibulka: **2** ks  
čerstvý koriandr: **4** PL  
thajská bazalka: **2** PL  
zázvor: **2** cm  
badyán: **3** ks  
špetka skořice  
sůl

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

**Kuřecí maso oddělíme od kosti a nakrájíme na tenké plátky. Kosti z kuřete povaříme 1 hodinu v lehce osolené vodě. Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme k ní nadrobno nakrájený zázvor, badyán a skořici. Zalijeme horkým vývarem z kostí, přidáme kuřecí maso a vaříme doměkka asi 10 -...**

## Vietnamská polévka Pho Ga - recept

Kuřecí maso oddělíme od kosti a nakrájíme na tenké plátky. Kosti z kuřete povaříme 1 hodinu v lehce osolené vodě. Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme k ní nadrobno nakrájený zázvor, badyán a skořici. Zalijeme horkým vývarem z kostí, přidáme kuřecí maso a vaříme doměkka asi 10 - 15 minut.

Rýžové nudle připravíme dle návodu na obalu a rozdělíme do misek. Na nudle navrstvíme maso z vývaru, nakrájenou jarní cibulku, koriandr, bazalku a mungo klíčky. Vše zalijeme vývarem.

**Vietnamská polévka Pho Ga** se podává s kouskem limetky a nadrobno nakrájenou chilli papričkou pro dochucení.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí