Polévka PHO s kuřecím masem

Makro epikure · 10 porcí

Ingredience

Polévka

- 2000 ml kuřecího vývaru vlastní výroby
- 30 g čerstvého zázvoru
- 1 g badyánu
- skořice — 1 g
- 10 g čerstvých chilli papriček

Vložky do polévky

- 500 g středně širokých rýžových nudlí
- 1500 g celého chlazeného kuřete
- 30 g čerstvého koriandru
- 200 g lahůdkové cibulky
- 50 g rybí omáčky
- 10 g čerstvých chilli papriček
- 20 g čerstvé máty
- 150 g klíčků mungo
- 150 g limetek
- cukr třtinový — 20 g

Příprava nudlí

Postup

Očištěný čerstvý zázvor podélně rozkrojíme a s kořením jej opečeme na pánvi dohněda. Poté vše vložíme do vývaru a táhneme asi 3 hodiny. Následně vývar přecedíme. Kuře vcelku vložíme do vroucího kuřecího vývaru a necháme táhnout asi 2 hodiny. Poté vyjmeme a rozebereme na kousky a vlákna (bez kůže a kostí). Horký kuřecí vývar před servírováním ochutíme rybí omáčkou, třtinovým cukrem, šťávou z limetky, koriandrem a mátou.

Rýžové nudle vložíme do horké vody a necháme asi 10 minut namočené – měly by být středně měkké. Následně je vyjmeme a teplé vložíme do misky, v níž podáváme polévku a zalijeme horkým ochuceným kuřecím vývarem.

Poté do misky vložíme kousky kuřecího masa, doplníme čerstvými mungo klíčky, na plátky nakrájeným chilli, na jemné nudličky nakrájenou lahůdkovou cibulkou, čerstvým koriandrem a vietnamskou mátou. Nakonec do misky vložíme plátek limetky a podáváme.

Zdroj: cilka.eu