

Co na obiad: Zupa pho wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na bulion:

wołowy szpik kostny	1 kilogram
marchew	1,5 kilograma
cebula	2 sztuki
pietruszka	1 sztuka
laska cynamonu	2 sztuki
goździki	3 sztuki
anyż w ziarnach	1 łyżeczka
woda	3 litry
sól	do smaku
sos rybny	3 łyżki
makaron ryżowy	120 gramów
polędwica wołowa	60 gramów
Kapusta pak choi	3 liście

Dodatki:

zielona cebulka	1 sztuka
papryczka chili	2 sztuki
imbir świeży	20 gramów
limonka	1,5 sztuki
kolendra	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kości wraz z warzywami pieczemy w temp. 180°C przez 1 godzinę. Upieczone kości oraz warzywa wrzucamy do zimnej wody, dodajemy przyprawy i gotujemy pod przykryciem, na małym ogniu przez 2 godziny. Ugotowany bulion doprawiamy sosem rybnym oraz solą.

Wszystkie dodatki drobno kroimy, układamy w miseczce, zalewamy bulionem i skrapiamy sokiem z cytryny. Zupę pho jemy za pomocą patyczków oraz łyżki.