Vietnamská polévka Pho

Ingredience

- 1 balení kuřecí prso
- 60 g MAGGI tekutý bujón slepičí
- 1 lžíce MAGGI Tekuté koření
- 1 špetka mletá skořice
- 0.5 lžička anýz
- 1 lžíce rybí omáčka
- 70 g cibule
- 25 g česnek
- 100 g jarní cibulka
- 6 g čerstvý zázvor
- 20 g česnek
- 1 lžíce cukr
- 44.7 g bílý vinný ocet
- 400 g tenké rýžové nudle
- 40 g rozmarýn
- 0.5 lžička chilli
- 2 l Voda

Postup

1. Do velkého hrnce dejte vodu, kuřecí bujón Maggi a tekuté koření Maggi.
2. Přidejte badyán, skořici, rybí omáčku, cibuli, česnek a zázvor.
3. Přiveďte k varu, poté snižte teplotu a vařte asi 20 minut. Mezitím na pánvi zprudka opečte kuřecí prsa tak, aby se zatáhla na povrchu.
4. Přidejte kuřecí prsa do vývaru a vařte, dokud není kuře propečené, asi 15-20 minut. Kuře vyjmeme, necháme vychladnout a nakrájíme na tenké plátky.
5. V malém hrnci smíchejte česnek, chilli papričku, cukr, vodu a ocet. Přiveďte k varu a vychladněte.
6. Uvařte rýžové nudle podle návodu na obalu.
7. Nudle dejte na talíře a na ně položte kuřecí plátky.
8. Zalijte horkým vývarem. Navrch dejte nakládaný česnek, čerstvé bylinky a nakrájenou chilli papričku.

90 Méně

4

Sacharidy	98.24 G
Energie	730.79 kcal
Tuky	8.39 G
Protein	60.18 G