



Zupa Pho Bo z Wietnamu

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- kości wołowe - 2 kilogramy
- mięso wołowe, np. antrykot - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- korzeń selera - 1 sztuka
- marchewka - 2 sztuki
- gwiazdki anyżu - 4 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 10 ziaren
- świeży imbir - 200 gramów
- strąk ostrej papryczki chili - 5 sztuk
- młoda cebulka ze szczypiorem - 1 pęczek
- kawałek trawy cytrynowej - 8 sztuk
- natka kolendry - 1 pęczek
- krewetki suszone - 10 gramów
- makaron ryżowy cienki vermicelli - 1 opakowanie
- sos sojowy light do smaku - 0.5 łyżeczek
- sos rybny do smaku - 0.5 łyżeczek
- główka czosnku - 2 sztuki
- kapusta pekińska - 200 gramów
- laska cynamonu - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kości i mięso wołowe zalej 8 litrami zimnej wody. Zagotuj, zbierz powstałą pianę. Dodaj warzywa i gotuj co najmniej 6 godzin na wolnym ogniu, aż wywar zredukuje się o połowę.
2. Dodaj wtedy jedno przecięte na pół chili, korę cynamonu, gwiazdki anyżu, trawę cytrynową, ziarenka czarnego pieprzu, spory kawałek imbiru pokrojonego w plastry, 5 ząbków czosnku, suszone krewetki. Całość gotuj jeszcze na wolnym ogniu około 1 godzinę.
3. Wywar przecedź, zachowując jednak mięso. Wywar dopraw do smaku sosem sojowym oraz sosem rybnym, w razie potrzeby także odrobiną soli.
4. W międzyczasie przygotuj dodatki do zupy: pokrój w plastry pozostałe chili i czosnek, młoda cebulkę, posiekaj kapustę pekińską, natkę kolendry.
5. Makaron ryżowy vermicelli zalej gotującą się wodą, odstaw na 20 minut, po tym czasie przelej go zimną wodą i przesiekaj nożem. Mięso z gotowania porwij na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki umieść w oddzielnych miskach. Podawaj czysty wywar, aby każdy mógł nałożyć sobie dodatki według własnych upodobań.