



Zupa Pho z wołowiną

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 500 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 1 sztuka
- makaron ryżowy - 500 gramów
- sos rybny - 80 mililitrów
- kielki fasoli - 150 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- cebule dymki - 2 sztuki
- świeży imbir - 1 sztuka
- papryczki chili - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- limonka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę białą obierz i pokrój w ćwiartki. Przypal w piekarniku, rozgrzanym do 200 stopni, przez 10 minut. Następnie wstaw wywar, zalewając cebulę i oczyszczoną polędwicę, 3 litrami wody.
2. Dodaj do wywaru bulionetkę Knorr, gotuj przez około 40 minut.
3. Następnie wyjmij mięso i przecedź pozostałą zupę. Mięso pokrój w cienkie paski.
4. Dodaj do zupy mięso, posiekany imbir i czosnek, wyciśnięty sok z limonki oraz sos rybny. Ponownie zagotuj.
5. Odlej część zupy do miski i namocz w niej makaron. Jak będzie miękki, przekładaj do miseczek, a pozostała zupę wlej z powrotem do garnka.
6. Posiekaj drobno papryczki chilli (możesz usunąć nasiona), bazylię i kolendrę. Czerwoną cebulę pokrój w cienkie paski, szczypiorek w centymetrowe kawałki.
7. Warzywa i zioła połóż na makaronie i zalej gorącym wywarem z mięsem. Podawaj natychmiast.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl