

Vietnamská polievka – Phở Gà (kuracia)

Suroviny:

- 1 kg kuraťa
- 5 ks hviezdicového anízu (badián)
- 2 ks kardamonu
- 1 ks škorice celej
- ryžové rezance
- čili papričku
- 1 PL rybacej omáčky / soľ
- zväzok cibulky
- koriandrová / petržlenová vňať
- limeta / citrón



Príprava:

1. Kura dáme variť do studenej osolenej vody (cca 2 – 2,5 litra). Keď začne voda vriieť, pridáme nakrájanú mladú cibuľku (2 ks aj s peknou časťou vňate).
2. Keď je kura uvarené, vyberieme ho z vývaru a vykostíme. Kosti vložíme späť do vývaru, pridáme polovicu limety, aníz, kardamon a škoricu. Necháme ďalej variť. Do hotového vývaru pridáme podľa vlastnej chuti rybaciú omáčku (pozor na slanosť).
3. Kým sa vývar dokončí, pripravíme si ryžové rezance (široké) tak, že ich namočíme do vlažnej vody a necháme stáť cca 20-25 minút. Pred podávaním ich scedíme a dáme na 2 minúty do horúcej vody (nevaríme). Opäť scedíme a opláchneme studenou vodou, aby sa nezlepili.
4. Do pripravených tanierov (misiiek) vložíme ryžové rezance, naukladáme mäso, posypeme nadrobno nakrájanou mladou cibuľkou, koriandrovou vňaťou a podľa chuti čili papričkou. Zalejeme horúcim vývarom a pokvapkáme šťavou z limety.

Toto je len jeden zo spôsobov prípravy tejto skvelej polievky.