

# Vietnamská hovězí polévka Pho

Časová náročnost: minut

## Vývar

2 kg	hovězí morkové kosti
4 l	voda
1 ks	cibule
1 větší kus	čerstvý zázvor
2 tobolka	kardamom
2 hvězdička	badyán
kousek	skořice celá
1 lžíce	sůl



## Dále

1 sáček	ploché rýžové nudle
1 ks	červená cibule
2 ks	jarní cibulka
2 hrst	čerstvé klíčky (např. mungo fazole)
svazek	čerstvé bylinky (koriandr, perilla = vietnamská bazalka, popř. další bylinky z vietnamské tržnice)
500 g	kvalitní hovězí svíčková
	citron nebo limetka
	čerstvá chilli paprička

## Postup přípravy

Morkové kosti dáme do hrnce s vodou a přivedeme k varu. Vodu poté vylijeme a kosti i hrnec opláchneme – je to proto, abychom měli vývar čistý a bez pěny. Kostí vrátíme do hrnce, zalijeme čistou vodou a opět přivedeme k varu. Nyní již jen sebereme pěnu, která se nám na hladině vytvoří. Na pánvi si mezitím nasucho

a za stálého míchání opečeme napůl rozkrojenou (oloupanou) cibuli, oloupaný a nahrubo nastrohaný zázvor a celé koření. Opečenou cibuli se zázvorem (provoněnou kořením) vhodíme do hrnce s kostmi, přidáme sůl a na velmi mírném plameni vaříme asi 3 až 4 hodiny. Hotový vývar přecedíme a necháme zcela vychladnout – nejlépe do druhého dne. Druhý den odstraníme tukovou vrstvu, aby polévka nebyla příliš mastná. Opět ji přivedeme k varu, přihodíme rýžové nudle a necháme maximálně 3 minuty vařit (ne déle, jinak by se nudle rozvařily). Do vařící polévky vhodíme i na tenoučké plátky pokrájenou syrovou svíčkovou. Do hlubokých velkých misek si mezitím připravíme na tenká kolečka pokrájenou červenou cibuli, nasekanou jarní cibulku, klíčky a nasekané čerstvé bylinky. Do takto připravených misek nalijeme horkou polévku, kterou si pak již každý podle chuti okyselí citronem či limetkou a ochutí připravenou nakrájenou chilli papričkou. Hotovou polévku ihned konzumujeme.

**Poznámka:** Pho je populární vietnamské jídlo. Ve Vietnamu se obvykle podává k snídani, ale je možno ho servírovat i v jinou denní dobu. Dnes je možno se setkat s tímto pokrmem v mnoha restauracích v Evropě či v Americe. **Polévka Pho má více variant - klasickou hovězí, ale i kuřecí, rybí, s krevetkami nebo s houbami.** Klasická hovězí Pho bo` může být navíc buď s hovězím masem vařeným ve vývaru (pho bo chin) nebo se syrovým masem nakrájeným na velmi tenké plátky (pho bo tai).