



## JERNEJ KITCHEN

# VIETNAMSKA PHO JUHA (HITRA VERZIJA)

Vietnamska Pho juha je slastna juha z riževimi rezanci, govejim zrezkom in jušno osnovo. V originalni izvedbi se kuha več ur, midva pa deliva hitro verzijo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	45	MINUT

### PHO JUHA

- 500 g govejih kosti
- 1 ingver
- 1 čebula
- 1 liter goveje jušne osnove Podravka
- 500 ml vode
- 2 žlici koriandrovih semen
- 2 cela cimet
- 5 celih kardamomov
- 2 celi janeževi zvezdi
- 2 žlici ribje omake
- 1 žlica popra v zrnu
- 1 žlička rjavega sladkorja
- 250 g riževih rezancev
- 300 g ribeye govejega steak-a
- 1 čebula
- 2 žlici kalčkov
- Sveža bazilika in koriander
- Čili, poljubno

### JUHA

Goveje kosti dobro speremo pod hladno vodo in jih damo v lonec. Dodamo ingver in čebulo z olupom, ki smu jo predhodno osmodili na ponvi, da sta počrnela. K sestavinam vlijemo govejo jušno osnovo, vodo in dodamo koriandrova semena, cimet, kardamom, janeževi zvezdi, ribjo omako, poper v zrnu in rjavi sladkor. Pristavimo na zmeren ogenj. Ko mešanica zavre, kuhamo pri rahlem vretju 30 - 40 minut. Juho precedimo in uporabimo samo bistro juho.

### RIŽEVI REZANCI IN MESO

Riževe rezance skuhamo po navodilih iz embalaže. Goveji zrezek narežemo na zelo tanke rezine.

### PHO JUHA

Med štiri globoke krožnike razdelimo riževe rezance. Dodamo na tanke rezine narezan surov zrezek, ki ga prelijemo z vrelo juho, da zrezek dobi barvo in se skuha. Dodamo na tanke rezine narezano čebulo, kalčke in za svežino še baziliko in koriander ter poljubno nekaj rezin čilija.

### TOOLS AND EQUIPMENT

- lonec s pokrovom
- 4x globok krožnik

### Oglas