



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 cimeta
- 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 EQUIPEMENT Oglas

- lonec s pokrovom
- 4x globok krožnik