

Pho bo nebo pho ga

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla čistého vývaru

- Začněte studenou vodou a teplotu zvyšujte pomalu.
- Vývar pouze mírně táhněte. Prudký var jej zakalí.
- Pěnu průběžně sbírejte a hrnec zbytečně nemíchejte.
- Koření zahřejte nasucho a nenechávejte je ve vývaru příliš dlouho.

Pho bo a pho ga

Pho bo: hlubší hovězí vývar, hrudí nebo kliška a případně tenké plátky hovězího. Pho ga: lehčí kuřecí vývar, jemně natrhané maso a o něco střídmější koření.

Pořadí práce

- Očistěte kosti nebo kuře.
- Opečte cibuli a zázvor, zahřejte koření.
- Vývar táhněte a sbírejte pěnu.
- Maso vyjměte včas, koření přidejte až na závěr.
- Připravte nudle, nahřejte misky a zalijte vroucím vývarem.

Kdy přidat koření

Celé koření vložte do sáčku nebo sítka na posledních 60-90 minut. Vývar se lépe kontroluje a koření lze vyjmout dříve, než začne přebíjet maso.

Recept pro 6 porcí



Společný základ

- 400 g plochých rýžových nudlí
- 2 cibule a 100 g čerstvého zázvoru
- 4 badyány, 1 celá skořice, 4 hřebíčky, 1 černý kardamom a 1 lžice koriandrových semen
- 2-3 lžice rybí omáčky, sůl a malé množství cukru podle chuti
- jarní cibulka, koriandr, limeta a chilli k podávání

Vyberte variantu

Pho bo: 1,5 kg hovězích kostí, 500 g hovězího hrudí nebo klíčky, 4,5 l vody.

Pho ga: 1 celé kuře přibližně 1,5 kg, kuřecí skelet nebo křídla podle potřeby, 4 l vody.

Postup

1. Očistěte základ - Hovězí kosti krátce předvařte a opláchněte. U kuřecí varianty kuře pouze očistěte a vložte do studené vody.
2. Opečte aromata - Cibuli a zázvor opečte řeznou stranou dohněda. Suché koření krátce zahřejte, jen dokud se nerozvoní.
3. Táhněte vývar - Zalijte studenou vodou, pomalu zahřejte a sbírejte pěnu. Hovězí vývar táhněte 4-5 hodin, kuře vyjměte po 45-60 minutách a vývar dokončete zlehka.
4. Přidejte koření - Koření vložte v sáčku nebo sítku na posledních 60-90 minut. Dlouhé vaření může přidat hořkost.
5. Dochutěte - Vývar přecedte, odstraňte tuk podle chuti a doladte rybí omáčkou, solí a malým množstvím cukru.
6. Připravte nudle - Rýžové nudle namočte nebo uvařte přesně podle etikety. Slijte je těsně před sestavením misek.
7. Sestavte misky - Do nahřáté misky vložte nudle, uvařené maso nebo tenké syrové plátky hovězího a bylinky.
8. Zalijte a podávejte - Zalijte prudce vroucím vývarem. Limetu, chilli, klíčky, hoisin a srirachu nabídněte zvlášť.

Bezpečnost u pho ga

Kuřecí maso musí v nejsilnější části dosáhnout nejméně 74 °C. Teplotu ověřte kuchyňským teploměrem.

Sestavení misky

Misku předem nahřejte. Nudle a maso rozdělte těsně před podáváním a zalijte prudce vroucím vývarem. Bylinky, limetu, chilli, klíčky, hoisin a srirachu podávejte zvlášť.