

Pho bo nebo pho ga

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Čirý vývar stojí na teplotě a čase

Kosti nebo kuře zalijte studenou vodou a zahřívejte pomalu. Vývar má jen jemně probublávat. Pěnu sbírejte, ale obsah hrnce nemíchejte. Opečená cibule se zázvorem přidají barvu a vůni bez zakalení.

Rozhodovací tabulka

Situace	Správná volba
Chcete výraznější vývar	Zvolte hovězí kosti a hrudí. Počítejte s 4-5 hodinami pomalého tažení.
Chcete lehčí variantu	Zvolte celé kuře. Maso vyjměte po dosažení bezpečné teploty a nepřevaríte je.
Vývar je zakalený	Snižte teplotu, přestaňte míchat a opatrně sbírejte pěnu a tuk.
Koření je příliš silné	Příště je vložte v sáčku pouze na posledních 60-90 minut.

Příprava před vařením

- Kosti, kuře a maso udržujte do vaření v chladu.
- Koření odměřte do sítka nebo plátěného sáčku.
- Bylinky a klíčky omyjte a osušte odděleně.
- Nudle připravujte až těsně před sestavením misek.

Kontrola během tažení

- Povrch se má jen zlehka pohybovat.
- Pěnu sbírejte jemně, aby se nerozptýlila zpět do vývaru.
- Maso kontrolujte odděleně a po změknutí je vyjměte.
- Odpařenou vodu doplňujte pouze horkou vodou.

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

Varianta pho bo

1,5 kg hovězích kostí, 500 g hovězího hrudí nebo klišky, 4,5 l vody. Pro čirý vývar kosti krátce předvařte, opláchněte a teprve potom začněte ve studené vodě.

Varianta pho ga

1 celé kuře přibližně 1,5 kg, kuřecí skelet nebo křídla podle potřeby, 4 l vody. Kuře vyjměte po 45-60 minutách nebo po dosažení nejméně 74 °C v nejsilnější části.

Osm kroků

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.

Kontrola hotového vývaru

Vývar je čirý, voní po mase a koření, ale žádná jednotlivá vůně nepřebíjí ostatní. Rybí omáčku přidávejte postupně až po přecezení.

Suroviny s přímými odkazy



Farmer Brand Rýžové nudle 5 mm široké 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/ryzove-nudle-5-mm-siroke-400-g>

AHG Pasta na polévku Pho 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-polevku-pho-50-g>

Tiparos Rybí omáčka 720 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/rybi-omacka-tiparos-720-ml>

Drana Badyán Celý 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-badyan-cely-3-ks>

Drana Skořice Celá 3 ks

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-skorice-cela-3-ks>

Nejčastější chyby

- Zakalený vývar: prudce vařil nebo se často míchal.
- Hořké koření: bylo ve vývaru příliš dlouho.
- Rozvažené nudle: čekaly v horké vodě nebo byly uvařené předem.
- Suché kuře: zůstalo ve vývaru po dosažení správné teploty.

Sestavení a podávání

- Misky nahřejte horkou vodou a osušte.
- Nudle a maso rozdělte předem, potom zalijte prudce vroucím vývarem.
- Bylinky, limetu, chilli, klíčky, hoisin a srirachu nabídněte zvlášť.
- Zbytky rychle zchladte a uložte do lednice. Vývar při ohřevu přiveďte k varu.

Uložení jednotlivých částí

Vývar, nudle, maso a čerstvé bylinky uchovávejte odděleně. Nudle se ve vývaru rychle rozmáčejí a bylinky ztrácejí vůni. Při dalším podávání ohřejte pouze vývar a misku sestavte znovu.