

Zupa a'la Pho tai lan.



Składniki

1 szt. - Mieso wołowe
1 garść - Kolendra świeża
1 szt. - Przyprawy
(cynamon, gałka
muszkatołowa, anyż,
goździki, chili)
1 szt. - Czosnek
250 g - Makaron sojowy
1 szt. - Cebulka dymka
1,5 kg - Kości wołowe i
wieprzowe

Opis wykonania

Wspaniała o zdrowa zupa wietnamska z mięsem wołowym, wspomagającymi trawienie przyprawami oraz dietetycznym makaronem sojowym.

Przepis na zupę a'la Pho:

- bulion wołowo- wieprzowy. Następnie przygotować laske cynamonu, goździki, anyż i galke muszkatołowa, wsadzić przyprawy do gazy i zrobić z niej sakiewke, gotować jeszcze 2 godziny. Zupę podawać z makaronem sojowym lub ryżowym, świeżym czosnkiem, świeżą kolendrą i płatkami chili. Najlepiej smakuje z pocięta na cienkie plastry podsmażoną lub ugotowaną wołowina