



# Vegánske Pho

🕒 45–60 Min   

## Príprava

- 1 Cibuľu, zázvor a strúčiky cesnaku prekrojte na polovice a opečte na panvici prerezanou stranou nadol. Pridajte celú škoricu a badián a ešte krátko opekajte.
- 2 Zeleninový vývar zmiešajte v hrnci s opečeným korením a duste približne 20 minút. Preced'te a potom ochuťte sójovou omáčkou, limetkovou šťavou, soľou a korením.
- 3 Namočte ryžové rezance na niekoľko minút do horúcej vody.
- 4 Mrkvu nakrájajte na veľmi jemné pásiky a jarnú cibuľku na tenké kolieska. Nasekajte koriander, thajskú bazalku a mäta.
- 5 Nakoniec do misy vložte ryžové rezance, pridajte mrkvu a jarnú cibuľku. Navrch nalejte horúcu polievku a ozdobte čerstvými bylinkami, zeleninovými klíčkami a čili.

## Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Zeleninový vývar, silný, číry
2 ks	Cibuľe, stredne veľké
2 ks	Strúčiky cesnaku
2 ks	Mrkva
2 ks	Jarná cibuľka
1 ks	Zázvor, čerstvý
8 PL	Sójová omáčka, jemná
500 g	Ryžové rezance
2 ks	Čili papričky, malé
1 ks	Limetka
200 g	Zeleninové klíčky
1 ks	♦ Škorica celá
2 ks	♦ Badián celý
1 Štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 Štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé
	Koriander, čerstvý
	Mäta, čerstvá
	Thajská bazalka

