

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. Preceďte 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 mätu.
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	Cibule, 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