



Veganski Pho

🕒 45–60 Min   

Priprema

- 1 Luk, đumbir i režnjeve češnjaka prerežite na pola i ispecite na tavi s prerezanom stranom prema dolje. Dodajte štapić cimeta i zvjezdasti anis te nastavite kratko pržiti.
- 2 Pomiješajte povrtni temeljac s začinima u loncu i kuhajte oko 20 minuta. Procijedite i zatim začinite soja umakom, sokom od limeta, soli i paprom.
- 3 Sada namočite rižine rezance u vrućoj vodi nekoliko minuta.
- 4 Mrkvu narežite na vrlo sitne trakice, a mladi luk na sitne kolutiće. Nasjeckajte korijander i mentu.
- 5 Na kraju u zdjelu stavite rižine rezance, dodajte mrkvu i mladi luk. Prelijte vrućom juhom i ukasite svježim začinskim biljem, svježim klicama i čilijem.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Povrtnog temeljca
2 kom	Luk, srednje veličine
2 kom	Češnja češnjaka
2 kom	Mrkve
2 kom	Mladog luka
1 kom	Đumbir
8 žlica	Soja umaka
500 g	Rižinih rezanaca
2 kom	Chili papričice, male
1 kom	Limeta
200 g	Svježe klice
1 kom	♦ Cimet u kori
2 kom	♦ Zvezdasti anis cijeli
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
	Korijander, svježi
	Menta, svježa

