



Veganski Pho

⌚ 45–60 Min 🍲 🍲 🍲

Priprema

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	◆ Zvjezdasti anis cijeli
1 prstohvat	◆ Morska sol gruba
1 prstohvat	◆ Papar šarenim u zrnu
	Korijander, svježi
	Menta, svježa

- 1 Luk, đumbir i režneve 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 kuhati oko 20 minuta. Procijedite i zatim začinite soja umakom, sokom od limete, 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 ukrasite svježim začinskim biljem, svježim klicama i čilijem.

