

### Kuracia vietnamská polievka Pho Ga

Vývar :

3 kuracie chrbty

Kuracie

Celá

červená

prsia

cibuľa

Cca 3 cm zázvoru

Menší fenykel

Rybacia omáčka – podľa chuti

Dva kúsky škorice

Zopár kúskov badiánu, klinčekov, kardamonu, koriandru

Celý vývar varím cca 2 hodiny nech sa do neho uvoľnia všetky chute. Potom vyberiem mäso a zvyšok precedím.

K vývaru pridávam nakrájané vybrané kuracie prsia, ryžové rezance, klíčky mungo (vypestované na vate), plátky čerstvej mrkvy, blanšírované zelené struky, čerstvý koriander, pár kvapiek limetky, chili a sojovú/rybaciú omáčku podľa chuti

