



Sycąca, rozgrzewająca zupa pho

Autor: assias

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Gotowanie bulionu

Wszystkie składniki wrzucić do garnka, zalać wodą i gotować 2-3 godziny.

przygotowanie zupy

Na patelni griluję pokrojone w grube plastry tofu i pieczarki, gotuję makaron ryżowy i fasolkę zgodnie z instrukcją na opakowaniu, najlepiej al dente. W misce układam makaron, tofu, marchew, chili, fasolkę, zalewam bulionem i posypuję sezamem

Wskazówki

Mój tip, zawsze gotuję dużo bulionu i go wekuję bądź mrożę, by mieć go zawsze pod ręką, na bazie tego bulionu można zrobić także inne zupy

Bulion warzywny

1 szt. osmolonej cebuli (można mocno zapiec w piekarniku na najwyższym poziomie),

2 szt. marchwi,

1 szt. pora,

1 szt. pietruszki,

0,5 szt. selera,

2 suszone grzyby,

1 gwiazdka anyżu,

2 cm imbiru,

1 łyżeczka kurkumy,

1 łyżeczka chili,

0,5 szt. jabłka,

2 litry wody,

3 łyżki sosu sojowego,

sól i pieprz - do smaku

zupa

200 g makaronu ryżowego, ,

1 szt. marchwi pokrojonej w paski lub obieraczką Julienne,

180g tofu,

100g fasolki,

6 szt. pieczarek,

1 szt. papryczki chili - plasterki,

1 łyżka sezamu