



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **6 óra**



Répási Eszter

VIETNÁMI PHO LEVES

Ez a leves a hideg téli estéken kiválóan át tud melegíteni minket, ha gazdagon fogyasztjuk "levesbetéttel", akkor akár egytál ételként is megállja a helyét.

HOZZÁVALÓK

1 kg marhacsont
250 g marhahátszín

1 fej vöröshagyma
10 cm friss gyömbér
1 csipet só vagy

zöldfűszer
1 kevés Bors
1 db fahéj rúd

6 db csillagánizs
8 db szegfűszeg

ALLERGÉNEK

- 1 A húst megmossuk, majd megtisztítjuk, de nem vágjuk fel, egészben hagyjuk!
- 2 A hagymát és a gyömbért meghámozzuk, majd a hagymát félbe, a gyömbér 4-5 darabba vágjuk.
- 3 A hagymát és a gyömbért egy nagy lábasban szárazon megpirítjuk, majd hozzáadjuk a megmosott csontot és azt is megpirítjuk.
- 4 Öntsük fel 2 liter vízzel, majd adjuk hozzá a marhahúst is.
- 5 Lassú tűzön főzzük kb. 5 órát (közben néha szedjük le róla a habot). Ha elkészült szűrjük le.
- 6 A levesből kimaradt fűszereket pirítsuk meg szárazon egy serpenyőben, majd tegyük teatojásba és tegyük a levesbe, így főzzük még fél órát.
- 7 Közben a rizstésztaát öntsük le forró vízzel, majd 10 perc múlva szűrjük le.
- 8 A marhahús, ha lanygosra hűlt, szeleteljük fel.
- 9 Az újhagymát mossuk meg, majd vágjuk vékony szeletekre.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

