

# Phở Gà – Kuřecí polévka s rýžovými nudlemi

Celkový čas vaření **35 min.**

Nutriční hodnoty (na porci):

**1.661 kJ / 396 kcal**

Tuky: **6 g** Bílkoviny: **47 g**

Sacharidy: **47 g**

## INGREDIENCE

**4 Porce**

**Pro kuře:**

**240 g**

kuřecích prsou

**80 ml**

Kikkoman Teriyaki  
marináda tekuté  
ochucovadlo

**Na vývar:**

**1**

cibule

Ghí na smažení

**1 l**

masového vývaru

**1**

hvězdička badyánu

**1**

skořicová tyčinka

**2,5**

rybí omáčky (dle chuti)

**polévkové**

**lžíce**

Sůl a pepř

**Složení polévky:**

**300 g**

rýžových nudlí

**0,75 svazku**

svazku koriandru

**2**

snítky thajské bazalky

**2**

prameny máty

**1**

malá chilli paprička

**1**

limetka (neupravená)

**200 g**

mungo klíčků

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

Kuřecí maso nakrájejte na tenké plátky a marinujte v Kikkoman Teriyaki marinádě po dobu alespoň 30 minut.

**Krok 2**

Pro přípravu vývaru nakrájíte cibuli na kostičky, orestujte ji na ghí do lehkého zhnědnutí a zalijte masovým vývarem. Přidejte koření, přikryjte a vařte asi 30 minut. V případě potřeby dochutte rybí omáčkou a propasírujte.

**Krok 3**

Zatímco se vývar vaří, dejte rýžové nudle do mísy, zalijte je horkou, mírně osolenou vodou a nechte namočené přibližně 6 minut. Mezitím nasekejte koriandr, thajskou bazalku a mátu, chilli papričku nakrájejte na tenké kroužky a limetku rozkrojte na osm dílků. Scedte marinované kuřecí maso, přidejte ho do vývaru a vařte 3 minuty, dokud nebude šťavnaté a dokonale prohřáté.

**Krok 4**

Scedte nudle v sítu. Nudle a mungo klíčky dejte do polévkových misek nebo hlubokých talířů. Navrch posypte nasekanými bylinkami a kolečky chilli. Suroviny na polévku pak zalijte vroucím horkým vývarem a jako poslední přidejte kuře. Ozdobte měsíčky limetky a podávejte.