





Szybkie Pho

Przepis na szybkie Pho z multicookera Crockpot

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 8 filiżanek wywaru wołowego
- 2 laski cynamonu
- 2 gwiazdki anyżu
- 3 ząbki czosnku, zmiżdżone
- 3 cm startego imbiru
- 1 łyżka brązowego cukru
- 1 łyżka sosu rybnego
- 400 g makaronu ryżowego
- 400 g polędwicy wołowej, cienko pokrojonej - ugotowanej
- 1 szklanka liści kolendry
- 1 szklanka liści tajskiej bazylii
- ½ szklanki liści mięty wietnamskiej
- 4 cebule dymki, pokrojone w plasterki
- 1 szklanka kiełków fasoli
- 2 limonki, pokrojone na ćwiartki
- 2 czerwone chili, pokrojone w plasterki
- opcjonalnie
- 1 czerwona cebula, drobno pokrojona
- opcjonalnie
-



Wykonanie:

Wlej bulion do multicookera Crockpot Express z cynamonem, anyżem, czosnkiem, imbirem, cukrem i sosem rybnym.

Zabezpiecz pokrywę, upewniając się, że zawór wypuszczania pary znajduje się w pozycji uszczelnienia zamknięty. Wybierz SOUP, ustaw czas na 5 minut i naciśnij START/STOP.

Gdy urządzenie zakończy gotowanie, naciśnij START/STOP i poczekaj 2 minuty na naturalne zwolnienie ciśnienia.

Ugotuj makaron zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu i umieść makaron oraz kawałki wołowiny w miskach. Nalej zupę na wierzch.

Udekoruj kolendrą, tajską bazylią, wietnamskimi liśćmi mięty, dymką, pokrojonymi kiełkami fasoli, limonką i chili.