



Hovězí vývar

Ingredience

hovězí žebro: 600 g
mrkev: 2 ks
celer: 0.5 ks
petržel: 2 ks
řapíkatý celer: 1 ks
cibule: 1 ks
česnek - stroužky: 2 ks
celý pepř: 4 ks
bobkový list: 4 ks
nové koření: 5 ks
libeček nebo petrželka
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Hovězí vývar bude mít lepší chuť, když nejprve hovězí kosti upečeme v troubě přehřáté na 180 °C asi 25 minut. Očištěnou kořenovou zeleninu rozdělíme na poloviny, jednu část dáme do hrnce se studenou vodou společně s kostí, cibulí, česnekem, bobkovým listem, novým kořením, pepřem a solí dle...

Hovězí vývar - recept

Hovězí vývar bude mít lepší chuť, když nejprve hovězí kosti upečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 25 minut.

Očištěnou kořenovou zeleninu rozdělíme na poloviny, jednu část dáme do hrnce se studenou vodou společně s kostí, cibulí, česnekem, bobkovým listem, novým kořením, pepřem a solí dle chuti. Přivedeme k varu a vaříme 4 - 5 hodin při velmi nízké teplotě (necháme jen tzv. probublávat). Použijeme-li tlakový hrnec, stačí hovězí vývar nechat vařit 1,5 hodiny.

Vyvařenou zeleninu vyhodíme a do vývaru nakrájíme druhou polovinu kořenové zeleniny, obereme maso ze žebra a povaříme, až je zelenina měkká. **Hovězí vývar** podle chuti dosolíme a přidáme nadrobno nasekaný libeček nebo petrželku.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí