Domácí drůbeží bujón (vývar)

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: **6**

1151 kalorií , **1 g** cukrů , **60 g** tuků , **140 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/domaci-drubezi-bujon-vyvar

Příprava

Vykuchané kuře bez kůže, rozpůlíme a omyjeme pod tekoucí studenou vodou. Vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou a osolíme. Přikryjeme pokličkou a vaříme na mírném plameni cca 2 hodiny. Poté přidáme čistou zeleninu a vaříme dál asi půl hodiny, až je kuřecí maso měkké. Maso z hrnce vyjmeme a můžeme použít k přípravě jiných pokrmů (např. rizoto). Vývar procedíme velmi jemným sítem a odstraníme tuk.

Tip k receptu

K očištěnému masu můžeme před vařením přidat i omytý žaludek, játra a další vnitřnosti. Čistý vývar můžeme podávat jako samostatný pokrm nebo jako základ do polévek a omáček.

Ingredience

- 1000 g kuřete
- 2,5 l neperlivé vody
- 50 g mrkve
- 50 g petržele
- 40 g celeru
- několik semínek koriandru
- 20 g soli

Kategorie

Česká, Polévka, Pomocné recepty