

# Domácí hovězí bujón (vývar)



Obtížnost: 

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

**1275** kalorií , **3 g** cukrů , **97 g** tuků , **98 g** bílkovin

**Autor:** Martina Třetinová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/domaci-hovezi-bujon-vyvar>

## Příprava

Hovězí maso a kosti důkladně umyjeme pod tekoucí studenou vodou a rozkrájíme na menší části. Vložíme do hrnce a zalijeme studenou vodou. Hrncem přikryjeme pokličkou a obsah přivedeme k varu. Postupem času se vytváří srážením bílkovin bílá pěna a nad ní ještě hnědá sraženina. Tuto sraženinu se snažíme odstraňovat. Necháme vařit 2 hodiny. Přidáme sůl a pepř, omytou zeleninu a necháme projít prudkým varem. Poté plamen zmírníme a vaříme dál asi hodinu. Maso a kosti vyjmeme, vývar přecedíme pomocí velmi jemného sítko, do kterého můžeme ještě vložit kus plátna. Z vývaru odstraníme mastnotu.



### Tip k receptu

Do vývaru můžeme přidávat kořenovou zeleninu nebo houby podle chuti. Čím čistší chceme mít vývar, tím pomaleji musíme vařit. Pokud chceme použít vývar na přípravu omáčky, použijeme méně vody (asi 1,5 l).

## Ingredience

- ✓ 750 g hovězího předního s kostí
- ✓ 50 g mrkve
- ✓ 60 g petržele
- ✓ 30 g celeru
- ✓ 40 g cibule
- ✓ 4-5 semínek pepře
- ✓ 20 g soli
- ✓ 2,5 l vody

## Kategorie

Polévka, Pomocné recepty