

Domácí zeleninový bujón (vývar)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 6

231 kalorií , **6 g** cukrů , **16 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

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

Příprava

Umytou zeleninu nakrájíme a vložíme do vroucí osolené vody. Vaříme cca hodinu. Rozpustíme máslo a osmahneme na něm najemno nakrájenou cibuli. K cibuli přidáme koření a trochu zeleninového vývaru, povaříme a nalijeme zpět do hrnce se zeleninou. Vývar dále vaříme cca 15 minut. Během vaření odstraňujeme vytvořenou bílou pěnu pomocí lžice nebo menšího sítka. Vývar přecedíme nejlépe přes kousek čistého plátna nebo velmi jemné síto.

Tip k receptu

Zeleninový vývar můžeme podávat jako samostatný pokrm. Můžeme ho také použít k přípravě dalších polévek. Zeleninu z vývaru můžeme použít do polévky nebo k přípravě salátu apod. Vývar vydrží v lednici až 3 dny, v mrazáku i 2 měsíce.



Ingredience

- 2 l neperlivé vody
- 15 dkg mrkve
- 15 dkg petržele
- 10 dkg celeru
- 1 pórek
- 5 dkg cibule
- 2 dkg másla
- 8 semínko pepř
- sůl
- několik semínek nového koření

Kategorie

Česká, Polévka, Pomocné recepty