

# Hovězí vývar s jarní cibulkou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

**432** kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **56 g** bílkovin

**Autor:** Petra

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-vyvar-s-jarni-cibulkou>

## Příprava

Očistíme zeleninu (mrkev, celer a petržel) a spolu s omytým masem a kořením dáme povařit cca na 2 hodiny. Hotový vývar přecedíme. Do vývaru přidáme nakrájenou povařenou mrkev, petržel a maso. Přidáme najemno nasekanou petrželku a na kolečka nakrájenou jarní cibulku a necháme ještě tak 5 minut vařit.

### ▣ Tip k receptu

Zahustit můžeme polévku buď vlasovými nudlemi, hravými písmenkovými motivy z těstovin nebo vaječným kapáním.

## Ingredience

- 1 větší mrkev
- 1 malý celer
- 1 větší kořenová petržel
- 3 jarní cibulky
- 400 g hovězí klížky
- 5 kuliček pepře
- 4 kuličky nového koření
- 1-2 lžičky soli

## Kategorie

Polévka

