

# Domácí hovězí vývar



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 3h 0min  
Celkový čas: 3h 40min , Porce: 4

709 kalorií , 0 g cukrů , 52 g tuků , 54 g bílkovin

Autor: Ajaja

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

## Příprava

Omyjeme maso a očistíme zeleninu, vše dáme do velkého hrnce (dávám do 9 litrového a postupným varem dojde k redukci asi tak na polovinu), přidáme sůl a ostatní koření, cibuli – neloupeme ji (polévka bude mít pěknou barvu), jen odstraníme špičky, česnek oloupeme a také přidáme, díky muškátovému květu bude mít polévka výraznější chuť. Pak přilijeme vodu asi tak 3 cm pod okraj hrnce a vše přivedeme k varu a už jen velmi zvolna vaříme (táhneme) asi tak 2-3 hodinky a během varu sbíráme pěnu. Na posledních 30 minut přidáme svazeček zelené petrželky nebo celerové natě – pročistí a provoní vývar. Poté vyndáme maso a zeleninu a polévku přecedíme do jiného hrnce. Doporučuji použít velký cedník a do něj malý (s velmi malými očky), takže se zachytí i zbytky šlemy, resp. pěny, které se nepodařilo vysbírat. Zavaříme nudle a játrové knedlíčky, zpět do polévky přidáme i uvařenou mrkev nakrájenou na kostičky (kdo chce, může přidat i ostatní zeleninu), případně i maso, pokud je nechceme použít k jiné úpravě. Na talíři zdobíme nasekanou petrželkou.

## Ingredience

- ✓ 400 g hovězího masa (hrudí nebo žebírko nejlépe)
- ✓ 1 morková kost
- ✓ 1 menší celer
- ✓ 2 střední mrkve
- ✓ 2 střední petržele (příp. pastiňák)
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 3-4 bobkové listy
- ✓ pár kuliček pepře
- ✓ pár kuliček nového koření
- ✓ sůl
- ✓ 1/2 moka lžičky muškátového květu
- ✓ svazek zelené petrželky nebo celerové natě
- ✓ trocha petrželky na ozdobu talíře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Polévka

