Vývar z hovězí oháňky s kuřecími nočky

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí oháňky 3 kg
- Mrkev 100 g
- Mrkev na dokončení 1 ks
- Celer 100 g
- Kořená petržel 100 g
- Cibule 100 g
- Pórek 1.2 ks
- Řapík celeru na dokončení 1 ks
- Celé nové koření 2 lžička
- Bobkové listy 2 ks
- Celý pepř 3 lžička
- Kuřecí prsa 100 g
- Bílek 1 ks
- Smetana ke šlehání 50 ml
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Troubu předehřejte na 220 °C a vložte do ní pekáč s oháňkou, očištěnou překrojenou kořenovou zeleninou a cibulí a vše opečte dohněda, trvá to cca 40 minut.

2 Maso a zeleninu přendejte do velkého hrnce, zalijte studenou vodou tak, aby bylo vše ponořené, a přidejte koření. Vařte na nízkém plameni aspoň 6 hodin. Vývar nechte vychladnout, pak seberte tuk a přeceďte ho přes hustý cedník. (Část vývaru můžete odlít a nechat na jindy.) Maso oberte a využijte na něco jiného (nebo ho přidejte do polévky).

3 Řapíkatý celer, pórek a zbylou mrkev nakrájejte na tenké nudličky a v polévce je uvařte doměkka; stačí zhruba 4 minuty.

4 Kuřecí prsa rozmixujte s bílkem, citronovou šťávou, smetanou, solí a pepřem. Tvarujte nočky a pak je uvařte zvlášť ve vodě. Při podávání je vložte do polévky.

Poznámka:

Vaření 6 hodin