Nejlepší kuřecí vývar

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso s kostmi 1 kg
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Cibule, nahrubo nakrájená 1 ks
- Mrkev, nakrájená na proužky 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Tymián 3 snítka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokud použijete kuřecí stehna, rozpulte je. Ve velkém hrnci rozpalte olej a asi deset minut na něm ze všech stran opékejte kuře. Pak maso vyjměte a dejte stranou.

Do hrnce přidejte cibuli a mrkev, stáhněte plamen a opékejte tři až čtyři minuty, až se cibulka lehce zabarví. Přilijte 1,5 litru vroucí vody a vařečkou odškrabejte všechny přípečky ze dna. Přiveďte k varu a pak do hrnce vhoďte osmahnuté kuře. Přidejte bobkové listy, bylinky, sůl a pepř a zpola přikryté vařte asi tři čtvrtě hodiny. Průběžně odstraňujte pěnu.

Pokud máte čas, nechte vývar vychladnout a teprve poté ho proceďte. Jinak ho prolijte přes cedník

do mísy, hrnec vypláchněte a vývar ještě jednou proceďte zpátky. Teď ho použijte nebo vychlaďte. (Zchlazený počká v lednici na svou chvíli bez úhony tři dny. Zmražením prodloužíte jeho trvanlivost na dva až tři měsíce.) Oberte maso a naložte s ním podle uvážení. Ze zchladlého vývaru před použitím odeberte případnou pěnu a tuk.