

# Bouillon- bujón

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 20 g
- holub 1 ks
- hovězí 1 kg
- hovězí kosti 500 g
- morkové kosti 500 g
- slepice 1.2 ks
- játra 50 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Lehce oprané hovězí maso, hovězí morkové kosti, telecí kosti, vykuchaného starého holuba a půl slepice rozsekáme na malé kousky. Na morku z kostí usmažíme na koláčky nakrájený celer, petržel, mrkev a cibuli. Do toho vložíme hovězí maso, hovězí játra, slepici a holuba, polijeme vodou, přidáme telecí i hovězí kosti, sůl a zvolna vaříme 2 hodiny i déle. Pak polévku procedíme, necháme ustát a omastek sebereme. Nyní polévku vyčistíme bílkem, procedíme ubrouskem a horkou podáváme v šálkách.